

GLOBALG.A.P.

CADENA DE CUSTODIA

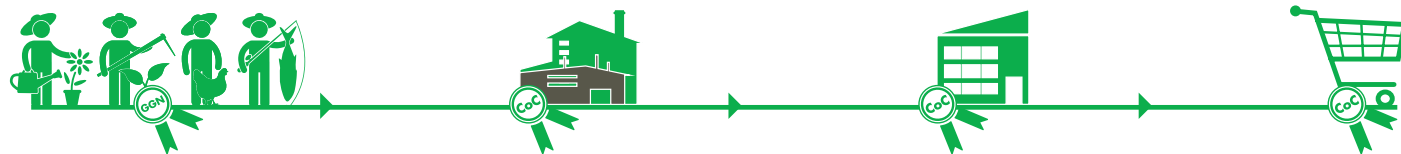
PUNTOS DE CONTROL Y CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO

VERSIÓN 5.0 EN ESPAÑOL

(En caso de duda, por favor consulte la versión en inglés)

EN VIGOR A PARTIR DEL: 15 DE DICIEMBRE 2014

OBLIGATORIO A PARTIR DEL: 15 DE JUNIO 2015



INTRODUCCIÓN A LA NORMA GLOBALG.A.P. PARA CADENA DE CUSTODIA

El objetivo de la norma es garantizar el estado de la certificación GLOBALG.A.P. a lo largo de la cadena de suministro.

El propósito de la Norma de Certificación GLOBALG.A.P. para Cadena de Custodia (CoC) es asegurar la **segregación y trazabilidad** a lo largo de la cadena de suministro. La norma GLOBALG.A.P. para Cadena de Custodia **no es una certificación de inocuidad alimentaria**. La misma se desarrolló para asegurar que el producto que se vende como producto certificado GLOBALG.A.P. tenga como origen un productor o grupo de productores con certificación GLOBALG.A.P. Solo los productores con certificación GLOBALG.A.P., los fabricantes de alimentos para animales y las empresas con certificación de Cadena de Custodia pueden usar la declaración de producto certificado GLOBALG.A.P. en sus comunicaciones entre empresas (business-to-business).

El concepto principal de la Certificación CoC es:

1. **Identificación.** Cada empresa se registra en la Base de Datos GLOBALG.A.P. y recibe su propio GGN o Número CoC.
2. **Verificación de insumos.** La empresa verifica el estado de certificación de los productos comprados y la validez del certificado del proveedor.
3. **Etiquetado.** Cada empresa certificada etiqueta el producto con su propio Número CoC y/o los GGNs de los productores, e identifica los productos certificados GLOBALG.A.P. en los documentos de venta.
4. **Sistema de trazabilidad.** La empresa certificada CoC tiene un sistema para evitar que se mezclen los productos certificados y los no certificados, para asegurar la trazabilidad y demostrar el balance de masa.
5. **Balance de masa.** La empresa certificada CoC valida el sistema a través de un balance de masa.
6. **Certificación.** La certificación es realizada por organismos de certificación independientes, aprobados y acreditados por GLOBALG.A.P.

El ámbito

El ámbito de la certificación CoC cubre toda la cadena de suministro y es aplicable para cultivos, producción animal, acuicultura y alimento para animales. La Norma CoC es aplicable para toda empresa que manipule y/o comercialice los productos certificados GLOBALG.A.P. (procesadores, empaques, comerciantes, agentes, mayoristas, mataderos, centros de distribución minorista, etc.).

Toda la cadena de suministro, incluyendo las actividades previas de producción, manipulación y comercialización, deben ser cubiertas por la Norma GLOBALG.A.P. para que una empresa pueda hacer uso de la declaración de producto certificado GLOBALG.A.P. Si los productos certificados GLOBALG.A.P. son objeto de actividades tercerizadas de manipulación o procesamiento, estas actividades y unidades también deben ser auditadas para que los productos se puedan vender con la declaración GLOBALG.A.P. Las normas GLOBALG.A.P. IFA y Alimento para Animales ya cubren la trazabilidad y segregación, por lo tanto no es necesario que la Norma CoC cubra los procesos cubiertos por estas normas.

Un sistema de trazabilidad por sí solo no es suficiente para lograr la inocuidad alimentaria. Las empresas certificadas bajo Cadena de Custodia no deberán realizar declaración alguna de que bajo esta norma se cumple también con los requisitos de inocuidad alimentaria.

El sistema de trazabilidad

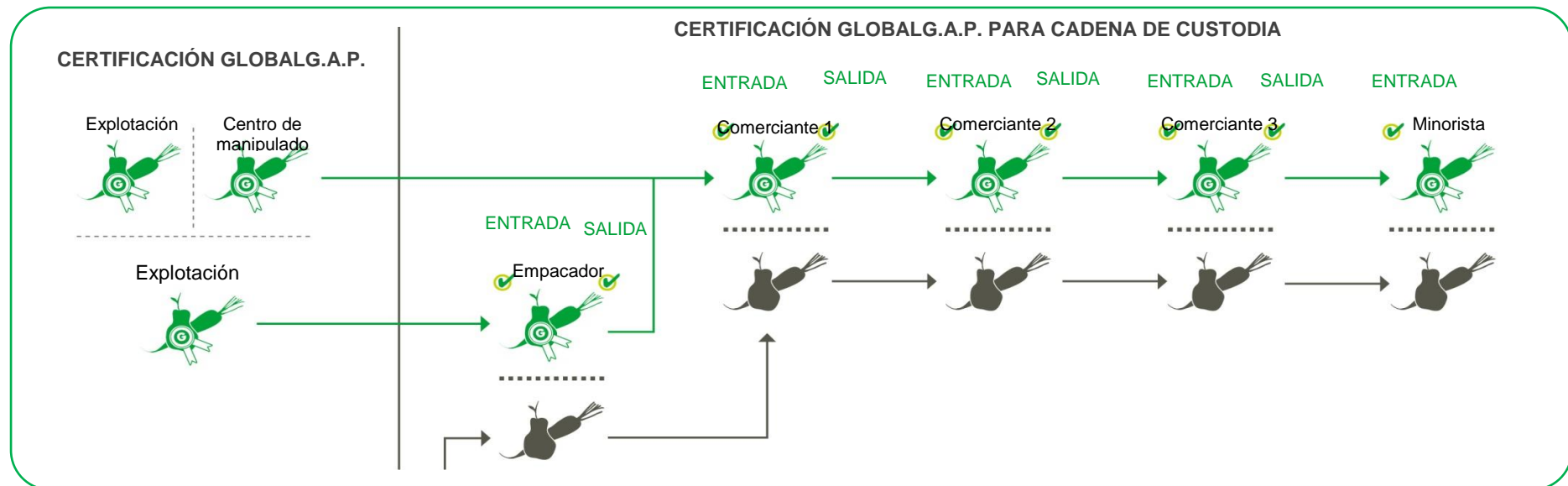
El sistema de trazabilidad es el sistema completo de datos y operaciones necesarios para mantener la información deseada sobre un producto y sus componentes, a lo largo de todo o parte del proceso de producción y de la cadena de utilización. Los sistemas de trazabilidad contribuyen a la posibilidad de retirar los productos del mercado, si esto fuera necesario. El objetivo de estos requisitos es asegurar que cualquier producto que se venda bajo el rótulo de certificación GLOBALG.A.P. se produzca con materia proveniente de explotaciones GLOBALG.A.P. El sistema de trazabilidad implementado dependerá de las normas, las características del producto y las especificaciones del cliente.

La empresa que solicita la Certificación de Cadena de Custodia debe recibir del Organismo de Certificación un Número CoC de 13 dígitos. Este número se debe usar e implementar de acuerdo con la Norma de Cadena de Custodia en combinación con el sistema de trazabilidad ya aplicado por la empresa.

Puede usarse la palabra "CoC" y "GGN" seguido por un número de 13 dígitos en el producto y/o en el empaque final en el punto de venta. La entidad legal que etiqueta el producto con un GGN o número CoC debe ser el titular de un certificado GLOBALG.A.P. vigente (Aseguramiento Integrado de Fincas, Material de Reproducción Vegetal, Fabricación de Alimentos para Animales, o este CoC) o cualquier otra norma reconocida por GLOBALG.A.P. como equivalente a la norma CoC.

Toda empresa certificada bajo CoC debe validar el Certificado GLOBALG.A.P. de sus proveedores a través de la Base de Datos GLOBALG.A.P., usando el GGN o Número CoC del proveedor y controlando el estado actual de su certificación (www.globalgap.org/search).

Principios



Principios de la Cadena de Custodia

ENTRADA



Verifique en la Base de Datos GLOBALG.A.P. si todas las entradas certificadas fueron adquiridas de una fuente certificada



Documentación de segregación de productos certificados y no certificados

SALIDA



Clara identificación de productos certificados

Los documentos normativos

1. Reglamento General GLOBALG.A.P. (RG) para Cadena de Custodia: Establece las reglas para la administración de la norma.
2. Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento GLOBALG.A.P. (PCCC) para Cadena de Custodia: Es la norma que deberá cumplir la empresa y que aporta detalles específicos sobre cada uno de los requisitos
3. Lista de Verificación GLOBALG.A.P. (CoC) para la Cadena de Custodia: Es el documento que se utiliza para la auditoria externa y debe utilizarse para cumplir con el requisito de auditoria interna anual.
4. Acuerdo de Sublicencia y Certificación entre el organismo de certificación y la empresa solicitante que desea certificación CoC.

Verificación Independiente

Los procesadores, empaques, comerciantes, procesadores, agentes, o mayoristas deben recibir su Certificado GLOBALG.A.P. CoC a través de organismos de certificación independientes, aprobados y acreditados por GLOBALG.A.P. Puede consultar aquí la lista de organismos de certificación aprobados por GLOBALG.A.P. : www.globalgap.org. Por favor consulte las instrucciones para los procesos de registro y certificación en el Reglamento General GLOBALG.A.P. para Cadena de Custodia.

Niveles de los requisitos

De acuerdo a lo mencionado en el Reglamento General GLOBALG.A.P. para Cadena de Custodia, todos los puntos de control (excepto los de los capítulos 10., 11. y 12.) son Obligaciones Mayores y deben ser cumplidos. Los capítulos 11. y 12. solo son aplicables para acuicultura y

contienen Obligaciones Menores. Las Obligaciones Mayores se identifican con una 'M' mayúscula y en negrita y las Obligaciones Menores con una 'm' minúscula. Las Recomendaciones se identifican con una 'R' mayúscula.

Las respuestas posibles son: cumple (Sí); no cumple (No) o no aplicable (N/A). No se podrá responder N/A en aquellos puntos de control donde el Criterio de Cumplimiento estipule "Sin Opción de N/A".

Se utiliza la palabra "debe" a lo largo del documento para indicar aquellos requisitos de GLOBALG.A.P. que son obligatorios.

Definiciones

Para clarificar la definición de cualquiera de los términos utilizados en el presente documento, por favor consulte el Glosario GLOBALG.A.P. publicado en la página web GLOBALG.A.P. Además de las definiciones contenidas en el Glosario, las siguientes definiciones se aplican a este documento: Se emplea el término "certificado" como equivalente a "certificado GLOBALG.A.P."

Responsabilidad

Los organismos de certificación aprobados por GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH y GLOBALG.A.P. no son responsables legalmente por la inocuidad alimentaria de los productos certificados bajo esta norma.

Copyright

© Copyright: GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH Spichernstr. Spichernstr. 55, 50672 Köln (Colonia); Alemania, incluyendo todos los documentos de la norma. Sólo se permite la copia y distribución en su forma original, sin alteraciones. Se debe hacer referencia a GLOBALG.A.P.

Nº	Punto de Control	Criterios de Cumplimiento	Nivel
	CADENA DE CUSTODIA		
COC 1	AUTO-EVALUACIÓN		
	<i>La empresa debe realizar auto-evaluaciones internas regularmente.</i>		
CoC 1.1	¿La empresa lleva a cabo al menos una auto-evaluación al año en lo relativo a la norma de Cadena de Custodia? ¿Se documentó y registró esta auto-evaluación interna ?	La auto-evaluación interna anual cubre todos los procesos y las explotaciones que manipulan o manejan los productos certificados. Se ha completado una auto-evaluación interna bajo la responsabilidad de la empresa. Sin opción de N/A.	M
CoC 1.2	Después de la auto-evaluación interna, ¿se toman acciones y medidas correctivas efectivas?	Se han documentado e implementado las acciones correctivas necesarias.	M
COC 2	RESPONSABILIDAD DE LA DIRECCIÓN		
	<i>La empresa debe asegurar que todos los trabajadores involucrados estén debidamente formados.</i>		
CoC 2.1	¿Se ha nombrado a una persona para la gestión de esta norma de Cadena de Custodia?	Se deberá identificar y documentar a la persona nombrada, las responsabilidades y autoridades. Sin opción de N/A.	M
CoC 2.2	Todos los trabajadores involucrados en la implementación de esta norma de Cadena de Custodia, ¿son competentes y han recibido formación? ¿Existen instrucciones escritas de sus tareas?	Se debe identificar a los trabajadores involucrados en la implementación de la norma. Se debe documentar las competencias requeridas y las necesidades de formación. Se lleva registro de la formación y de las instrucciones de trabajo escritas. Sin opción de N/A.	M
COC 3	VALIDACIÓN DE ENTRADAS		
	<i>La empresa debe asegurarse de que todos los productos comprados como productos certificados GLOBALG.A.P. realmente provengan de fuentes certificadas GLOBALG.A.P.</i>		
CoC 3.1	¿Existe un procedimiento documentado y registros para aprobar y gestionar a los proveedores de los productos certificados?	La empresa debe mantener una lista actualizada de todos los proveedores aprobados CoC (proveedores aprobados de los productos certificados GLOBALG.A.P.). Sin opción de N/A.	M

Nº	Punto de Control	Criterios de Cumplimiento	Nivel
CoC 3.2	¿Todos los proveedores de productos certificados GLOBALG.A.P. tienen la certificación cuando se entrega el producto?	La empresa debe validar el GGN y los Números CoC de todos los proveedores de productos certificados GLOBALG.A.P. en la Base de Datos GLOBALG.A.P. (www.globalgap.org/search). Puede ser el GGN de un productor o grupo de productores, o el Número CoC de una empresa certificada bajo la Norma CoC. La validación debe confirmar el estado actual de la certificación GLOBALG.A.P. para los productos correspondientes en el momento de la venta. Sin opción de N/A.	M
CoC 3.3	¿Se ha establecido un proceso de validación para cada lote de productos certificados recibidos?	La empresa debe verificar que su proveedor haya declarado el estado de certificación GLOBALG.A.P. de cada lote e identificado el producto certificado GLOBALG.A.P. La documentación de la transacción que acompaña el producto (por ejemplo, facturas) y otra documentación relevante debe incluir el estado GLOBALG.A.P. del producto y, en el caso de ser emitida por un titular de un certificado de Cadena de Custodia, debe incluir el número CoC. Su identificación positiva en los documentos de las transacciones es suficiente (por ejemplo, "<nombre del producto> certificado GLOBALG.A.P."). No es necesario identificar los productos no certificados como tales. Sin opción de N/A.	M
CoC 3.4	¿Se controla el País de Destino en los certificados del productor y este coincide con el país de destino donde el producto es realmente vendido?	En el caso de que el País de Destino en el certificado del productor no sea el mismo donde realmente se vende el producto, la empresa deberá informar al cliente correspondiente y tomar medidas adicionales. Estas medidas adicionales deben incluir un muestreo del producto y un análisis de laboratorio para verificar que se cumpla con los límites legales del País de Destino. El País de Destino en los certificados de los productores puede verificarse en www.globalgap.org/search usando el GGN del productor.	M
COC 4	SEGREGACIÓN		
	<i>La organización debe identificar y controlar todas las actividades en las que existe el riesgo de mezclar los productos certificados GLOBALG.A.P. con los no certificados.</i>		
CoC 4.1	¿Se definen, documentan y mantienen procedimientos e instrucciones de trabajo que cubren todas las localizaciones y actividades relacionadas con la norma de Cadena de Custodia?	Los procedimientos e instrucciones de trabajo deben ser apropiados para la escala de la operación. La documentación debe identificar, listar y controlar todas las localizaciones y actividades relacionadas con la norma de Cadena de Custodia. Sin opción de N/A.	M

Nº	Punto de Control	Criterios de Cumplimiento	Nivel
CoC 4.2	Los productores o los proveedores con fuentes certificadas ¿son claramente identificables y trazables durante toda etapa de la operación?	La empresa debe poder identificar al productor (origen) o al proveedor certificado CoC de todos los productos certificados, durante cualquier etapa de la operación (por ejemplo, recepción, manipulación, empaque, procesamiento, almacenamiento o despacho). Sin opción de N/A.	M
CoC 4.3	¿Se segregan los lotes de producción y los almacenes de productos certificados y/o no certificados?	Están segregados los lotes de producción y los almacenes de productos certificados y/o no certificados.	M
COC 5	REGISTROS Y DATOS / DOCUMENTACIÓN DE PROCEDIMIENTOS		
<i>La empresa debe recibir evidencia documentada del cumplimiento de todos los controles de los requisitos de la Cadena de Custodia. Esto debe incluir los procedimientos escritos de la Cadena de Custodia. La empresa debe asegurar que todos los registros relevantes para la Cadena de Custodia se elaboran, emplean y mantienen adecuadamente.</i>			
CoC 5.1	¿Se dispone de registros que muestran que se han implementado en forma efectiva todos los procedimientos relacionados a la Cadena de Custodia?	La empresa debe tener registros suficientemente detallados, coherentes, genuinos y legibles que prueben la implementación de los procedimientos de la Cadena de Custodia. Sin opción de N/A.	M
CoC 5.2	¿Se conservan los registros por un mínimo de dos años o por un plazo de un año después del vencimiento del producto, el que sea el plazo mayor?	Todos los registros deben conservarse por un mínimo de dos años o por un plazo de un año después del vencimiento del producto, el que sea el plazo mayor. Sin opción de N/A.	M
CoC 5.3	¿Permiten los registros la validación de la trazabilidad a nivel del lote y el cálculo del balance de masas?	<p>Los registros que detallan las cantidades, fechas, etc. deben incluir como mínimo:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lista de proveedores aprobados y sus GGNs o Números CoC, - Registros de compra, incluyendo órdenes de compra, contratos, facturas, y registros de los bienes entrantes, recibos de inspecciones, notas de entrega y cantidades compradas, - Registros de existencias de materias primas, productos almacenados y finales, y cantidades - Índices de conversión y cantidades de residuos generados del producto, - Registros de producción, - Órdenes de ventas, facturas emitidas por la empresa, información de despacho incluyendo las fechas, clientes a quienes se despacho el lote, cantidades y registros de entrega, - Detalles del transportista. <p>Sin opción de N/A.</p>	M

150507_gg_CoC_cpcc_v5_0_es.docx

Nº	Punto de Control	Criterios de Cumplimiento	Nivel
COC 6	SALIDAS CERTIFICADAS Y ETIQUETADO/ DECLARACIÓN		
	<i>La empresa debe asegurar que todos los productos certificados vendidos estén claramente identificados como certificados.</i>		
CoC 6.1	¿Se usa el nombre, la marca registrada o el logotipo GLOBALG.A.P., así como del GGN (número GLOBALG.A.P.) y el Número CoC de acuerdo al Reglamento General y el Acuerdo de Sublicencia y Certificación?	El nombre, la marca registrada o el logotipo GLOBALG.A.P. nunca deben figurar en el producto final, en el envase destinado al consumidor final o en el punto de venta, pero el titular del certificado puede usar cualquiera y/o los tres en las comunicaciones con otras sociedades comerciales (business-to-business). Sin opción de N/A.	M
CoC 6.2	¿Se han establecido procedimientos e instrucciones operativas para asegurar que solo se comercialicen productos certificados según las órdenes de compra de productos certificados?	Se han establecido procedimientos e instrucciones operativas para asegurar que solo se comercialicen productos certificados según las órdenes de compra de productos certificados. Sin opción de N/A.	M
CoC 6.3	La documentación de transacción relacionada al producto certificado, ¿incluye el Número CoC del titular del certificado de Cadena de Custodia e indica que el producto está certificado bajo GLOBALG.A.P.?	Los documentos de las transacciones (facturas de venta, otros documentos relacionados con las ventas, documentación de envío, etc.) relacionada con la venta del producto certificado debe incluir el prefijo 'CoC' seguido por el Número CoC del titular del certificado de Cadena de Custodia y debe hacer referencia al estado de certificación GLOBALG.A.P. Su identificación positiva en los documentos de las transacciones es suficiente. Los documentos de transacción relacionados al producto no certificado no pueden incluir el Número CoC o indicar que el producto es certificado. Véase: Anexo I.	M
CoC 6.4	¿Hay un sistema establecido para controlar la validez del certificado del productor cuando el GGN del productor está incluido en el envase o empaque del producto?	El estado de certificación del productor puede verificarse con los GGNs en la Base de Datos GLOBALG.A.P. (www.globalgap.org/search). El certificado del productor debe estar vigente en el momento en que el producto se etiqueta con el GGN y cuando el producto se vende como producto certificado. Los GGNs también pueden vincularse con el número de lote. N/A cuando la empresa no etiqueta el producto con el GGN del productor (origen).	M

Nº	Punto de Control	Criterios de Cumplimiento	Nivel
CoC 6.5	¿El uso de los números CoC y GGN en el empaque o la etiqueta del producto cumple con los requisitos de la norma?	<p>El etiquetado debe claramente identificar los tipos de operaciones. Se usa el prefijo "GGN" seguido por un número de 13 dígitos para productores y grupo de productores, y el prefijo "CoC" seguido por un Número CoC de 13 dígitos se usa para los otros participantes en la cadena de suministro (por ejemplo, empacador, comerciante, agente, etc.).</p> <p>Sin opción a N/A, salvo que la empresa no etiquete el producto con GGN o Número CoC; o sea, cuando los productos terminados no se venden como certificados GLOBALG.A.P. y se discontinúe cualquier declaración sobre el estado de certificación del producto terminado.</p>	M
CoC 6.6	Todos los productos terminados, cuando se venden como productos certificados GLOBALG.A.P., ¿tienen una etiqueta con el código de trazabilidad y el Número CoC de la empresa?	<p>El Número CoC de la empresa, las etiquetas y los códigos de trazabilidad (además de lo establecido en el punto 6.5) deberán estar impresos en la unidad más pequeña empacada que esté empacada individualmente. Se podrán hacer excepciones, consideradas caso por caso, con la previa aprobación escrita de GLOBALG.A.P. Esto incluye los subproductos derivados de los productos certificados.</p> <p>La empresa debe poder vincular el código de trazabilidad en la etiqueta con su(s) fuente(s) certificada(s) (proveedor certificado CoC y/o productor o grupo de productores certificado).</p> <p>N/A cuando los productos terminados no se venden como productos certificados GLOBALG.A.P. y se discontinúa cualquier declaración sobre el estado de certificación del producto terminado.</p> <p>El primer empacador que inicialmente empaca y etiqueta el producto debe poder identificar todos los GGNs de los productores (origen) para la unidad empacada más pequeña que se etiqueta individualmente. Esto puede hacerse etiquetando el producto con el o los GGNs de los productor(es) o con un código de trazabilidad que se pueda vincular con el GGN(s). Sin opción de N/A.</p>	M
CoC 6.7	¿Se han seguido y cumplido las especificaciones adicionales de esta norma CoC con las etiquetas de consumidor?	<p>Se han seguido y cumplido las especificaciones adicionales de esta norma CoC con las etiquetas de consumidor (por ejemplo, minoristas). Las especificaciones para el etiquetado puede implicar agregar información adicional sobre trazabilidad en la etiqueta del producto final.</p>	M

Nº	Punto de Control	Criterios de Cumplimiento	Nivel
CoC 6.8	¿Todos los productos de un producto de múltiples ingredientes están etiquetados con el GGN y Número CoC correcto?	<p>En el caso de que todos los ingredientes certificables (100%) estén certificados bajo GLOBALG.A.P., entonces el producto compuesto por múltiples ingredientes debe etiquetarse con un código de trazabilidad y con el prefijo "CoC" seguido por el Número CoC de la empresa certificada CoC que etiqueta el producto de múltiples ingredientes. A partir del código de trazabilidad, es posible rastrear los productos (ingredientes) hasta la fuente certificada GLOBALG.A.P., que puede ser un proveedor certificado GLOBALG.A.P. o un productor o grupo de productores certificado GLOBALG.A.P.</p> <p>Si no todos los ingredientes certificables (<100%) tienen la certificación GLOBALG.A.P., entonces se deberá especificar claramente el GGN de los diferentes productos (ingredientes) del productor o proveedor. Se deben identificar por separado las diferentes fuentes de los diferentes productos (ingredientes) —por ejemplo, pangasius (productor#1 GGN), tilapia (productor#2 GGN)— y se debe agregar el Número CoC del procesador/ empacador.</p> <p>Solo los productos (ingredientes) que se originen de fuente(s) certificadas GLOBALG.A.P. podrán identificarse con GGN(s). Los ingredientes certificables son aquellos productos (cultivos, producción animal, o acuicultura) que están listados en la lista de productos oficial de GLOBALG.A.P.</p> <p>N/A cuando ningún producto compuesto por múltiples ingredientes es etiquetado como certificado GLOBALG.A.P.</p>	M
CoC 7	BALANCE DE MASA		
		<i>La empresa debe poder justificar un balance de masa coherente.</i>	
CoC 7.1	¿Se registran con precisión todas las cantidades de productos entrantes y se resume periódicamente la información para facilitar la auditoría del balance de masa?	Se registran todas las cantidades de productos entrantes certificados y no certificados y se calcula un resumen actualizado. Sin opción de N/A.	M
CoC 7.2	¿Se han calculado, validado y registrado los índices de conversión usados para calcular el balance de masa?	Se deben calcular los índices de conversión y estos deben estar disponibles para cada proceso de manipulación relevante. Se deben validar las pérdidas generadas del producto o las cantidades de residuos. N/A cuando no es posible la conversión o la pérdida.	M

Nº	Punto de Control	Criterios de Cumplimiento	Nivel
CoC 7.3	¿Se registran las cantidades vendidas de los productos certificados y se resume la información para facilitar el cálculo del balance de masa que muestre la coherencia entre las entradas y salidas del producto certificado?	<p>Se registran las cantidades vendidas de los productos certificados GLOBALG.A.P. y se hace un resumen para facilitar el cotejo con las entradas de producto certificado del mismo período. Un cálculo de balance de masa muestra que coinciden las compras con las ventas del producto certificado.</p> <p>Se debe documentar las cantidades (incluyendo información en volumen o en peso) de producto certificado, no certificado, entrante y almacenado. Debe llevarse un resumen para facilitar el proceso de verificación del balance de masa. Deben tomarse en consideración factores de influencia, tales como residuos, pérdidas por daños, artículos rechazados o devueltos, etc.</p> <p>La frecuencia de la verificación del balance de masa se definirá y será apropiada para la escala de la operación, pero deberá realizarse con una frecuencia mínima anual por producto. Los documentos y/o registros para demostrar el balance de masa deben ser claramente identificados.</p> <p>Salidas certificadas vendidas ≤ entradas certificadas - pérdida por conversión - monto almacenado. Sin opción de N/A.</p>	M
COC 8	RECLAMACIONES Y NO-CONFORMIDADES		
<i>La empresa debe poder operar con un procedimiento eficiente de reclamaciones y acciones correctivas.</i>			
CoC 8.1	¿Hay un procedimiento documentado de reclamaciones y acciones correctivas que asegure que las no-conformidades y reclamaciones relacionadas a la norma CoC sean adecuadamente registradas, estudiadas y seguidas, incluyendo un registro de las acciones tomadas?	<p>Se dispone de un procedimiento documentado de reclamaciones que permita el registro y el seguimiento de todas las reclamaciones recibidas y/o las no-conformidades relacionadas a esta norma CoC.</p> <p>Se documentan las acciones tomadas con respecto a reclamaciones y/o no-conformidades relativas a productos o servicios GLOBALG.A.P. Sin opción de N/A.</p> <p>(Este punto se podrá considerar como cumplido y se podrá responder "sí" cuando la empresa cuenta con un certificado vigente reconocido por GFSI (posterior a la explotación).</p>	M
COC 9	PROCEDIMIENTO DE RETIRADA DE PRODUCTOS DEL MERCADO		
<i>La empresa debe poder operar con un procedimiento eficiente para la retirada de productos del mercado.</i>			

Nº	Punto de Control	Criterios de Cumplimiento	Nivel
CoC 9.1	¿La empresa tiene procedimientos documentados sobre la forma de gestionar o iniciar la retirada de productos certificados del mercado? ¿Se realizan pruebas anuales de estos procedimientos?	La empresa debe tener acceso a procedimientos documentados que identifiquen el tipo de suceso que puede resultar en una retirada de un producto del mercado, las personas responsables de tomar este tipo de decisión, el mecanismo para notificar a los clientes y el Organismo de Certificación GLOBALG.A.P. información de contacto de emergencia disponible al público de la empresa que funcione las 24 horas del día, los 7 días de la semana y los métodos de recomposición de las existencias. Se deben realizar pruebas anuales de los procedimientos para asegurar que son eficaces. Puede ser una prueba simulada y debe ser documentada. Sin opción de N/A. (Este punto se podrá considerar como cumplido y se podrá responder "sí" cuando la empresa cuenta con un certificado vigente reconocido por GFSI (posterior a la explotación).	M
CoC 9.2	¿Tiene la empresa procedimientos documentados sobre cómo proceder en el caso de un exceso de los límites legales?	En el caso de que haya un exceso de los límites legales (por ejemplo, residuos de pesticidas), la empresa debe tener un registro actualizado de todos los casos. Dicho registro debe incluir la investigación realizada, las acciones correctivas, la resolución de cada caso, la notificación al proveedor, al productor (origen) y al Organismo de Certificación.	M
COC 10	SISTEMA DE INOCUIDAD ALIMENTARIA		
	<i>Solo aplicable a acuicultura y producción animal (carne, leche)</i>		
CoC 10.1	¿La organización tiene establecido un sistema de inocuidad alimentaria en el momento de la inspección CoC?	Todas las explotaciones/ localizaciones de la empresa donde se procesan los productos derivados de animales producidos bajo certificación (producción animal o acuicultura), deben contar en el momento de la inspección CoC con certificación de un sistema de inocuidad alimentaria reconocido por la GFSI. (Este punto se podrá considerar como cumplido y se podrá responder "sí" cuando la empresa cuenta con un certificado vigente reconocido por GFSI (posterior a la explotación).	R
COC 11	CONDICIONES DE TRANSPORTE, DESDE LA COSECHA HASTA EL PROCESAMIENTO (SÓLO ACUICULTURA)		
	<i>CONDICIONES DE TRANSPORTE, DESDE LA COSECHA HASTA EL PROCESAMIENTO (LA SECCIÓN 11 ES PARA PRODUCTOS ACUÍCOLAS, CUANDO ES APLICABLE)</i>		
CoC 11.1	Método de empaque/ envío		

Nº	Punto de Control	Criterios de Cumplimiento	Nivel
CoC 11.1.1	Para el transporte hasta la Unidad de Manipulación del Producto (PHU)/ planta de procesado, ¿se transportan los peces en condiciones de limpieza (recipientes o tubos), para prevenir la contaminación durante la manipulación? ¿Se aseguran las tapas para prevenir pérdidas de peces y filtraciones durante la manipulación?	Todos los centros deben estar disponibles para la inspección. Los registros de limpieza deben estar disponibles para la inspección. El personal deberá demostrar conocimiento en la entrevista. Sin opción de N/A.	M
CoC 11.1.2	Después del sacrificio, ¿se reduce la temperatura del producto tan rápido como sea posible a la temperatura en que el hielo se derrite?	Las instrucciones de trabajo deben asegurar un enfriamiento apropiado. Los registros de las temperaturas deben estar disponibles para la inspección.	M
CoC 11.1.3	Si el hielo entra en contacto con el producto, ¿se hace el hielo con agua potable desde el inicio, de acuerdo a los requisitos legales, y se transporta en recipientes higiénicos?	Se debe disponer de registros del suministro de hielo, de la calidad del agua utilizada para el hielo y de las condiciones de transporte del hielo.	M
CoC 11.2	Etiquetado / trazabilidad de los peces cosechados		
CoC 11.2.1	¿La trazabilidad del pez cosechado se mantiene hasta la línea de proceso?	Los registros de la explotación acuícola deben estar disponibles para la inspección. Sin opción de N/A.	M
CoC 11.2.2	¿Es posible la trazabilidad de un lote de peces desde la caja de empaque hasta los reproductores?	Los registros de trazabilidad a lo largo del ciclo de vida deben demostrar que todos los orígenes y los movimientos son trazables. Estos registros deben estar disponibles para su inspección. Sin opción de N/A.	M
COC 12	ACTIVIDAD POST-COSECHA (SÓLO ACUICULTURA)		
	<i>OPERACIONES POST-COSECHA (LA SECCIÓN 12 ES PARA PRODUCTOS ACUÍCOLAS, CUANDO ES APLICABLE)</i>		
CoC 12.1	Bienestar de los peces en las áreas de contención, incluyendo el traslado vivo en embarcaciones (wellboats) y/o antes de su sacrificio		
	<i>Es necesario minimizar el estrés de los peces inmediatamente antes del sacrificio para evitar problemas de bienestar y para mantener la calidad del producto.</i>		
CoC 12.1.1	El personal responsable de la recepción de los peces para la cosecha, ¿tiene formación adecuada acerca del bienestar de los peces y de la operación de los sistemas de las áreas de contención?	El personal debe demostrar su competencia en la entrevista. El centro debe demostrar la formación a través de los registros y certificados para cada integrante del personal con funciones determinadas.	M
CoC 12.1.2	¿Se lleva un control regular de la condición de los peces antes de transferirlos al sitio de la cosecha? ¿Se busca evitar el estrés innecesario de los peces?	Inspección de los registros de controles.	M

Nº	Punto de Control	Criterios de Cumplimiento	Nivel
CoC 12.1.3	¿Se lleva control y registro del nivel de oxígeno de las áreas de contención?	Los registros documentales se encuentran en la explotación para llevar el control del nivel de oxígeno.	m
CoC 12.1.4	Las áreas de contención de los peces, incluyendo las embarcaciones de transporte de peces vivos, ¿NO están contaminadas con agua con sangre, efluentes de fábrica y/o derrames o descargas provenientes del tránsito marino?	Las áreas de contención, incluyendo las embarcaciones de transporte de peces vivos, NO deben estar contaminados. Se debe disponer de los registros de la eliminación de agua con sangre y efluentes y se debe evaluar las instalaciones de recolección. La evaluación de riesgo ambiental (véase AB 10.1.4) también debe incluir el riesgo de derrames de combustible en las áreas de contención de los peces.	M
CoC 12.2	Mortalidades de los peces en las áreas de contención, incluyendo las embarcaciones y/o antes de su sacrificio		
CoC 12.2.1	¿Dispone la organización de un programa para seguir y registrar las tendencias de la mortalidad?	Evaluar planes y registros en el centro.	m
CoC 12.2.2	Para la eliminación legal de mortalidades en gran escala, ¿existe un plan de contingencia/acción para la eventualidad de un episodio de enfermedad severa o mortalidad masiva?	Se debe evaluar plan de contingencia/ de acción, el cual debe cumplir con los requisitos legales que existan. El personal debe demostrar conocimiento en la entrevista.	m
CoC 12.2.3	¿Se registran las mortalidades en el momento que se retiran del área de contención de peces, así como las causas de muerte, si se conocen?	Evaluar registros de causas de muertes.	m
CoC 12.3	Escapes y especies exóticas		
CoC 12.3.1	¿Se han dispuesto medidas efectivas para garantizar que no haya escape de ejemplares de cría hacia los cursos de agua o ingreso de especies nativas a las áreas de contención de peces?	Deben evaluarse los planes de contingencia y los registros de todos los peces escapados en los doce meses previos y la confirmación de que todos los casos han sido informados a las autoridades.	M
CoC 12.4	Noqueo y desangrado		
CoC 12.4.1	El método utilizado para el sacrificio, ¿se especifica en el PVS? ¿Contempla el bienestar de los peces?	El método utilizado para el sacrificio se especifica en el PVS y contempla el bienestar de los peces.	M
CoC 12.4.2	¿Cumplen con la legislación los métodos de noqueo y desangrado (cuando corresponde)?	Los métodos de noqueo y desangrado (cuando corresponde) cumplen con la legislación.	M
CoC 12.4.3	¿Ha recibido todo el personal de cosecha formación en el bienestar de los peces para el proceso del sacrificio, incluyendo formación específica en las técnicas de noqueo y desangrado (cuando corresponde)?	Se dispone de registros de formación en bienestar de los peces para el proceso del sacrificio, incluyendo formación específica en las técnicas de noqueo y desangrado (cuando corresponde).	M

Nº	Punto de Control	Criterios de Cumplimiento	Nivel
CoC 12.4.4	¿Se noquea el pez de forma eficaz antes del desangrado?	Se noquean los peces utilizando un método eficaz de noqueo para volverlos inmediatamente inconscientes. Deben haber procedimientos de control establecidos. Si se dispone de una tecnología automatizada eficaz, debe aplicarse el noqueo neumático y/o eléctrico.	M
CoC 12.4.5	¿El desangrado de los peces se realiza inmediatamente después del noqueo? ¿El desangrado es eficaz y hay un procedimiento establecido para su control?	El desangrado de los peces se realiza inmediatamente después del noqueo, y estos permanecen inconscientes mientras mueren desangrados. Hay procedimientos de control establecidos para verificar que ningún pez muestre signos de recuperación.	M
CoC 12.5	Aguas con sangre		
CoC 12.5.1	¿Toda el agua y sangre de desecho se recoge y trata con desinfectante previo a su eliminación, sin representar una amenaza a la sanidad animal y al medio ambiente?	Toda el agua con sangre debe contenerse para su eliminación. El tratamiento debe asegurar que no exista una amenaza a la sanidad animal y al medio ambiente. Verifique registros de colección y de eliminación.	M
CoC 12.6	Depuración		
CoC 12.6.1	¿Se depuran los moluscos bivalvos suministrados directamente al consumidor?	Las explotaciones acuícolas que producen moluscos bivalvos para destinarlos directamente al consumo humano realizan la depuración de los mismos de acuerdo a los requisitos legales o las normas del sector, de acuerdo a los requisitos del Codex Alimentarius. En la explotación acuícola deben estar los registros de depuración con tiempos y parámetros de éxito.	M

ANEXO I. PCCC CoC - Guía para CoC 6.3 (normativo)

Los documentos de las transacciones (facturas de venta, otros documentos relacionados con las ventas, documentación de envío, etc.) relacionada con la venta del producto certificado debe incluir el prefijo 'CoC' seguido por el Número CoC del titular del certificado de Cadena de Custodia y debe hacer referencia al estado de certificación GLOBALG.A.P. Su identificación positiva en los documentos de las transacciones es suficiente. Los documentos de transacción relacionados al producto no certificado no pueden incluir el Número CoC o indicar que el producto es certificado.

En el caso de productos de un solo ingrediente y productos de múltiples ingredientes en que todos estén certificados (100%), la documentación de la transacción debe incluir:

- el Número CoC de la empresa certificada CoC y
- la declaración de que es un producto certificado GLOBALG.A.P. Y
- el nombre del producto de un producto de un ingrediente o de múltiples ingredientes

(por ejemplo: "CoC_12345678901234_GLOBALG.A.P_certified_apple_mix).

En el caso de productos de múltiples ingredientes donde no todos los ingredientes certificables están certificados bajo GLOBALG.A.P., la documentación de la transacción debe incluir:

- el Número CoC de la empresa certificada CoC y
- la declaración de que contiene un producto certificado GLOBALG.A.P. y
- el nombre del producto que contiene múltiples ingredientes o la lista de productos que son ingredientes certificados

(por ejemplo: "CoC_12345678901234_shrimp salad_contains_GLOBALG.A.P_certified_shrimp").

Cuando la empresa ya cuenta con su propio GLN (Número de Localización Global), el Número GLN debe reemplazar el Número CoC y debe usarse como un alias en lugar del Número CoC.

REGISTRO DE ACTUALIZACIONES DE EDICIÓN

Documento actualizado	Documento reemplazado	Fecha de publicación	Descripción de modificaciones realizadas
150507_gg_CoC_cpcc_v5_0_es	130723_gg_cpcc_coc_v4_0-2_es	7 de mayo de 2015	Nueva versión

Para información más detallada acerca de las modificaciones realizadas, por favor contáctese con la Secretaría GLOBALG.A.P. a: translation_support@globalgap.org.

Cuando los cambios no afectan la acreditación de la norma, la versión permanecerá siendo "5.0" y la actualización de la versión será señalada con un "5.0-x". Cuando los cambios sí afectan la acreditación de la norma, el nombre de la versión se cambiará a "5.x".