

# SISTEMAS DE GESTIÓN DE CALIDAD EN EXPLOTACIONES AGRÍCOLAS

**GLOBALGAP / TESCO NATURE'S CHOICE**



**Calidad Certificada Consultores, S.L.U.**

Equipo de Trabajo:

Ana Belén González García; Antonio Sanz de la Morena; Pilar Lajara Sánchez;  
Santiago Maldonado Ballester; Susana Sánchez Alonso



**Edita:** Comunidad Autónoma de la Región de Murcia  
Consejería de Agricultura y Agua  
© Copyright / Derechos reservados

**Coordina y distribuye:** Dirección General de Modernización de Explotaciones y Capacitación Agraria  
Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica  
Plaza Juan XXIII, s/n. - 30071 Murcia

**Elaboración:** CompoRapid

**Impresión:** Libecrom

**Depósito Legal:** MU-2.348-2008

Se autoriza la reproducción total o parcial citando la fuente

# ÍNDICE

<b>1. ¿QUÉ ES GLOBALGAP?</b> .....	<b>5</b>
<b>2. DOCUMENTOS NORMATIVOS DE GLOBALGAP</b> .....	<b>8</b>
2.1. Reglamento General.....	<b>8</b>
2.2. Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento (PCCC).....	<b>9</b>
2.3. Listas de verificación .....	<b>9</b>
<b>3. SOLICITANTES: DERECHOS Y OBLIGACIONES</b> .....	<b>9</b>
3.1. Productor.....	<b>9</b>
3.2. Derechos de los productores.....	<b>10</b>
3.3. Obligaciones de los productores .....	<b>10</b>
<b>4. ¿QUÉ ES TESCO NATURE'S CHOICE?</b> .....	<b>11</b>
<b>5. PUNTOS DE CONTROL Y CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO (PCCC)</b> .....	<b>12</b>
5.1. Módulo base para todo tipo de explotación agropecuaria (AF) .....	<b>13</b>
5.2. Módulo base para todo tipo de cultivos (CB) .....	<b>18</b>
5.3. Módulo para frutas y hortalizas (FV).....	<b>28</b>
<b>6. CERTIFICACIÓN DE UN GRUPO DE PRODUCTORES</b> .....	<b>34</b>
6.1. Administración y Estructura .....	<b>34</b>
6.2. Gestión y Organización.....	<b>36</b>
6.3. Competencia y Formación del Personal .....	<b>37</b>
6.4. Manual de Calidad.....	<b>37</b>
6.5. Control de los Documentos .....	<b>37</b>
6.6. Registros .....	<b>38</b>
6.7. Gestión de Reclamaciones.....	<b>38</b>
6.8. Auditorías e Inspecciones Anunciadas .....	<b>38</b>
6.9. Sistemas de Incumplimientos y Acciones Correctivas .....	<b>39</b>
6.10. Trazabilidad y Segregación del Producto .....	<b>41</b>
6.11. Sanciones e Incumplimientos .....	<b>41</b>
6.12. Retirada de Productos Certificados .....	<b>41</b>
6.13. Subcontratistas .....	<b>42</b>



<b>7. ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN</b> .....	<b>42</b>
<b>8. PROCESO DE CERTIFICACIÓN</b> .....	<b>43</b>
8.1. Primeras inspecciones .....	<b>43</b>
8.2. Inspecciones siguientes .....	<b>44</b>
8.3. Validez y alcance del certificado.....	<b>45</b>
<b>9. OPCIONES DE CERTIFICACIÓN</b> .....	<b>47</b>
<b>10. NIVELES DE CUMPLIMIENTO</b> .....	<b>51</b>
<b>11. NO-CONFORMIDADES</b> .....	<b>51</b>
<b>12. SANCIONES</b> .....	<b>53</b>
<b>13. USO DE LA MARCA REGISTRADA Y EL LOGOTIPO</b> .....	<b>56</b>

## 1. ¿QUÉ ES GLOBALGAP?

GLOBALGAP es un **organismo privado** que establece normativas para la certificación de productos agrícolas de forma voluntaria a nivel mundial. Es una **asociación de minoristas y productores agrícolas**, que establecen requisitos estándar para aplicar unas Buenas Prácticas Agrícolas (BPA) en diferentes tipos de explotaciones.

GLOBALGAP es un **programa** y una **referencia global para las Buenas Prácticas Agrícolas** (BPA), que es gestionado por el Secretariado de GLOBALGAP. FoodPLUS GmbH es una organización, sin ánimo de lucro, que representa legalmente el Secretariado de GLOBALGAP.

La **normativa de Aseguramiento Integrado de Fincas** de GLOBALGAP es una normativa a nivel de establecimiento o explotación, que cubre todo el proceso de producción del producto certificado, desde el momento que la planta se encuentra en el suelo (origen y puntos de control de semillas) o desde el momento que el animal se incorpora al proceso de producción, hasta el producto final no procesado.

El **objetivo** de la certificación de GLOBALGAP es formar parte de la verificación de las Buenas Prácticas Agrícolas en toda la cadena de producción.



<b>GLOBALGAP</b>	ASOCIACIÓN QUE ESTABLECE NORMATIVA DE CERTIFICACIÓN DE PRODUCTOS AGRÍCOLAS.
	PROTOCOLO/NORMA DE BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (BPA)

El uso del logotipo y de la marca registrada de GLOBALGAP es restringido, y se encuentra definido en el Reglamento General, en el apartado de las reglas para el uso de la Marca Registrada y el Logotipo de GLOBALGAP.

La participación como miembro GLOBALGAP es voluntaria e independiente de la certificación (para los productores) o de la aprobación como certificador aprobado GLOBALGAP.

Los miembros tienen un compromiso mayor, como socios activos, de desarrollar y mejorar GLOBALGAP.



## Tipos de Participación

- **Miembros Minoristas:** Organizaciones de Minoristas y de Servicios de Alimentación interesados en apoyar y desarrollar las normativas de GLOBALGAP. Los miembros pueden ser nombrados y elegidos para el Comité de Dirección o para los Comités Sectoriales.
- **Miembros Productores:** Productores que están más interesados en demostrar su compromiso con GLOBALGAP que en obtener la certificación. Los miembros pueden ser nombrados y elegidos para el Comité de Dirección o para los Comités Sectoriales.



- **Miembros Asociados:** Organismos de Certificación, Empresas Asesoras, Industrias de Productos Fitosanitarios o de Fertilizantes, Universidades, (...) y sus asociaciones. Los miembros pueden ser nombrados y elegidos para el Comité de Organismos de Certificación.



El gobierno de la entidad está a cargo del Comité de Dirección de GLOBALGAP, que es elegido por los miembros minoristas y productores y presidido por un presidente independiente.



## 2. DOCUMENTOS NORMATIVOS

Además de su vertiente como Asociación, GLOBALGAP es un conjunto de documentos normativos, formado por el **Reglamento General**, los **Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento** y las **Listas de Verificación**.

### 2.1. Reglamento General

El Reglamento General explica los pasos fundamentales y las consideraciones a tener en cuenta para que el productor solicitante pueda obtener y conservar la certificación de GLOBALGAP.

El documento se divide en cinco partes:

Parte I: Información General.

Parte II: Reglas para Organismos de Certificación.

Parte III: Certificación de Grupo de Productores (Opción 2).

Parte IV: Análisis Comparativo de Homologación (Benchmarking) (Opción 3 y 4).

Parte V: Reglas para la Formación.

La **Parte I, Información General**, es el documento base y contiene información para todas las partes interesadas en GLOBALGAP, ya que explica de qué trata, el proceso de certificación, las reglas de certificación, la formación, (...). Se recomienda a los productores familiarizarse con esta parte.

La **Parte II, Reglas para Organismos de Certificación**, contiene información para los Organismos de Certificación, incluyendo directrices acerca de cómo llevar a cabo las inspecciones a los Grupos de Productores, y Organismos de Acreditación.

La **Parte III, Certificación del Grupo de Productores**, define al Grupo de Productores y explica cómo debe funcionar. Por lo tanto, contiene información para todos los Grupos de Productores, los Organismos de Certificación y los Organismos de Acreditación.

La **Parte IV, Análisis Comparativo de Homologación** (Benchmarking), explica la certificación GLOBALGAP en aquellos programas que se han considerado técnicamente equivalentes a GLOBALGAP. Todas las partes interesadas en el análisis comparativo de homologación (Benchmarking) y los productores que se encuentran bajo un Programa Equivalente, así como también





los Organismos de Certificación y los Organismos de Acreditación, deben familiarizarse con esta parte.

La **Parte V, Reglas para la Formación**, es importante para todos los miembros interesados en convertirse en Instructores Aprobados por GLOBALGAP, o los ya aprobados, debido a que detalla los requisitos, el proceso de solicitud y la aprobación de los instructores.

## 2.2. Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento (PCCC)

Los Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento (PCCC) es el documento base para la implantación de un sistema de calidad en campo.

Los Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento (PCCC) contienen los requisitos que deben cumplir los productores y que deben ser auditados para verificar el cumplimiento. El documento se divide en módulos y detalla, para cada ámbito (aspectos más genéricos de producción) y sub-ámbito (aspectos específicos de la producción), los puntos de control, los criterios de cumplimiento y el nivel de cumplimiento requerido.

## 2.3. Listas de Verificación

Las Listas de Verificación reiteran los Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento (PCCC). Por ello, estos documentos también se dividen en módulos. Son utilizadas para la inspección/auto-evaluación de los productores y auditorías del Sistema de Gestión de Calidad, tanto internas como externas.

Se puede acceder a todos los documentos normativos, así como también a los documentos adicionales que actúan de directriz, a través de la web de GLOBALGAP ([www.globalgap.org](http://www.globalgap.org)). Las definiciones de los términos usados en el Reglamento General y los Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento, se encuentran en el Anexo I.1 del Reglamento General.

## 3. SOLICITANTES: DERECHOS Y OBLIGACIONES

Cualquier productor de productos agrícolas básicos cubiertos por la normativa de Aseguramiento Integrado de Fincas que desee obtener el certificado de GLOBALGAP, podrá solicitar la certificación a través de un Organismo de Certificación aprobado por GLOBALGAP.

### 3.1. Productor

Una persona (individuo) o sociedad (unipersonal o grupo de productores) que representa la producción de productos y que tiene la responsabilidad legal de



los productos vendidos por esa empresa agropecuaria.

Hace referencia tanto a los productores individuales como a los grupos de productores.



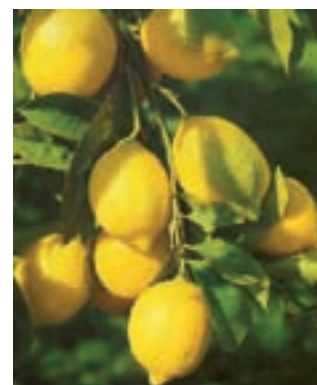
### 3.2. Derechos de los productores

El Organismo de Certificación y el solicitante acordarán las Condiciones de la Certificación en un documento contractual entre ambas partes.

El productor puede solicitar certificación bajo diferentes opciones, dentro del mismo sub-ámbito, pero no podrá solicitar certificar el mismo producto bajo diferentes opciones.

Un productor puede solicitar la certificación de un producto con una entidad de certificación y la certificación de otro producto a otra entidad.

Tanto GLOBALGAP, como los Organismos de Certificación aprobados por GLOBALGAP, tratarán cualquier información relacionada con el productor como confidencial.



### 3.3. Obligaciones de los productores

El titular del certificado es responsable del cumplimiento de los requisitos con respecto al Reglamento General y a los Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento, dentro del alcance declarado de los ámbitos de los certificados.

Los productores deberán inscribirse con una entidad de certificación aprobada, como primer paso para la obtención del certificado GLOBALGAP. El proceso de inscripción debe estar finalizado antes de la primera inspección/auditoría.

Cuando el productor recurre a los servicios de diferentes Organismos de Certificación, el productor debe:

- a) Solicitar la aprobación del Secretariado de GLOBALGAP, a través de una entidad de certificación, durante la inscripción. Será tratado como una excepción y el Secretariado de GLOBALGAP lo permitirá, siempre que se base en razones válidas.
- b) Aceptar por escrito informar a los Organismos de Certificación correspondientes si uno de los Organismos de Certificación le aplica una sanción (y todos los detalles de la sanción, o sea, la no-conformidad, el límite de tiempo para tomar acciones correctivas,...) y también permitir la comunicación abierta entre los Organismos de Certificación acerca del ámbito y los detalles de las acciones, si hubiere, a ser tomadas conjuntamente por los Organismos de Certificación.
- c) Aceptar por escrito permitirle a GLOBALGAP compartir información acerca de no-conformidades y sanciones entre los Organismos de Certificación correspondientes.
- d) Designar a una entidad de certificación como responsable del cobro de los costes de inscripción.

Los productores registrados tienen la responsabilidad de comunicar actualizaciones de información a los Organismos de Certificación, de acuerdo a los procedimientos internos de la entidad de certificación, como por ejemplo, cambios en las áreas de la explotación agropecuaria o en las zonas del producto y la inclusión o exclusión de miembros dentro del grupo de productores.

Los productores que solicitan certificación GLOBALGAP deben especificar, durante la inscripción, todos los emplazamientos y zonas donde cultivan/producen el producto que desean certificar, o desde donde se transporta su producto.

#### 4. ¿QUÉ ES TESCO NATURE'S CHOICE?

Nature's Choice es una normativa propiedad de la cadena de distribución Tesco, cuyo ámbito cubre todo tipo de fruta, verdura y ensaladas frescas, tanto en producción convencional como ecológica, que se suministran en el Reino Unido.

Se nombra a CMi Certification como responsable de la administración del protocolo y certificador de las auditorías de las PMO/fincas (PMO: Produce Marketing Organisation - Organización de Comercialización de Productos) realizadas.

La revisión continua del reglamento del protocolo, las normas y cualquier reclamación o recurso serán gestionados por el Comité Técnico Consultivo de Nature's Choice.





Ser miembro del Protocolo de Tesco Nature's Choice es voluntario para candidatos que suministran productos a Tesco.

Esta norma es similar a GLOBALGAP, salvo en algunos matices y ligeras interpretaciones de algunos puntos de control y criterios de incumplimiento.

Las **diferencias** referentes a los Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento de Nature's Choice con respecto a GLOBALGAP se detallarán en el apartado específico de Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento de GLOBALGAP.

La solicitud de inscripción se realiza a través del Proveedor Primario de Tesco. A la vez que se emite el número de inscripción del Protocolo de Nature's Choice, el Departamento de Administración también enviará, normalmente por vía electrónica, una copia actualizada del Protocolo de Nature's Choice.

## 5. PUNTOS DE CONTROL Y CRITERIOS DE CUMPLIMIENTO (PCCC)

El documento de Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento (PCCC) de GLOBALGAP se divide en varios módulos y cada uno cubre diferentes áreas o niveles de actividad en el lugar de producción. Dichas secciones están agrupadas en:

- “Ámbitos” que cubren los aspectos más generales de la producción.
- “Sub-Ámbitos” que cubren los aspectos más específicos de la producción.



En el caso de existir legislación del país más restrictiva que la normativa GLOBALGAP, predominará la legislación del país. El nivel de cumplimiento para la legislación será de “Obligación Mayor”. En caso de no existir leyes (o que las mismas no fueran tan estrictas), GLOBALGAP especificará un nivel mínimo aceptable de cumplimiento.

Dar respuesta a los diferentes puntos que a continuación se especifican supone la implantación de un sistema de calidad en explotaciones agrarias.

## 5.1. Módulo Base para todo tipo de Explotación Agropecuaria (AF)

### 5.1.1. Mantenimiento de Registros y Auto-Evaluación / Inspección Interna

Los productores deben mantener **registros actualizados** por un periodo mínimo de dos años o con una mayor duración, si así lo exigiera la legislación. Los nuevos solicitantes deberán tener los registros de, al menos, tres meses previos a la fecha de la inspección externa.

Para **Nature's Choice**, los registros se archivarán durante cinco años y, en el caso de nuevos solicitantes, seis meses antes de la auditoría, no desde la inscripción.

El productor debe realizar, una vez al año, una **auto-evaluación** (opción 1) o **inspección interna** (opción 2), y ésta tiene que estar documentada. Deben realizarse acciones correctivas de las no conformidades detectadas (analizando las causas).



### 5.1.2. Historial y Manejo de la Explotación

La explotación tiene que tener registros actualizados que proporcionan un **historial de la producción** de todas las zonas, haciendo referencia a cada parcela (unidad agrónomicamente homogénea) y a las actividades agronómicas relacionadas con la documentación GLOBALGAP que se realicen en ella.

Para ello, se debe establecer un **sistema de identificación** para cada parcela, ya sea visual, como una señal física en campo o en un plano o mapa.

Para **Nature's Choice**, la identificación debe ser con un sistema permanente o identificación física en la explotación junto con mapa.

Si existen **nuevas zonas de producción**, se deberá realizar una evaluación de riesgos documentada que demuestre que la zona es adecuada para la producción en lo relacionado con la seguridad alimentaria, la salud de los operadores y el medio ambiente. Esta evaluación también deberá realizarse en el caso de que la zona de producción





cambie el nivel de riesgo (por ejemplo un cambio de cultivo: algodón a hortícola, siempre y cuando los procesos anteriores de producción constituyan un riesgo para la producción actual).

### 5.1.3. Salud, Seguridad y Bienestar del Trabajador

La explotación debe tener una **evaluación de riesgos por escrito**, adecuada a las condiciones de la explotación, para asegurar que las condiciones de trabajo sean seguras. Se deberá revisar y ac-

tualizar cuando haya cambios. La documentación debe identificar a un miembro de la dirección como responsable del cumplimiento.

Además, deberá tener una política actualizada por escrito de salud, seguridad e higiene que tenga en cuenta los aspectos identificados en la evaluación de riesgos.



En el caso de **Nature's Choice**, la política debe indicar el compromiso claro y evidencias de la organización para reducir la cantidad y frecuencia en el uso de fitosanitarios y fertilizantes; minimizar la contaminación medioambiental por los procesos generados en la explotación; salvaguardar la salud y seguridad de los trabajadores, clientes y visitantes; optimizar el consumo de energía, agua y otros recursos naturales y reducir sus pérdidas; recuperar, reciclar y reutilizar materiales y, finalmente, mantener y mejorar el medioambiente.

La política empresarial debe incluir objetivos viables y las decisiones tomadas para alcanzarlos deben estar documentadas. Se admitirán objetivos plurianuales, siempre que se identifiquen objetivos anuales que permitan medir las mejoras.

En cuanto a la **formación**, se mantendrán registros de las actividades de formación.

La formación imprescindible es:

- Manipulación productos peligrosos (aplicadores de fitosanitarios, biocidas,...).
- Manipulación de equipos o maquinaria peligrosa (tractoristas, podadores,...).
- Riesgos asociados al puesto de trabajo conforme a la evaluación de riesgos.
- Primeros auxilios (en los últimos 5 años). Debe haber, al menos, una persona formada cuando se estén realizando actividades en la explotación.
- Sensibilización en higiene (todos los trabajadores, empresarios y gerentes).

- **Nature's Choice** exige que, al menos, una persona de la cuadrilla de recolección disponga de formación básica en manipulación de alimentos.

La explotación debe tener claramente expuestas instrucciones relativas a higiene y procedimiento en caso de accidente o emergencia. Éstas deben ser comunicadas a todas las personas que trabajan en la explotación (incluidos gerentes, visitas y el personal subcontratado).

En el caso de **Nature's Choice**, todas las instalaciones eléctricas y su mantenimiento deben cumplir con la legislación vigente. Para la maquinaria de la explotación o vehículos que pudieran transitar en áreas donde hay presencia de peatones, debe haber procedimientos, señales de aviso, los vehículos estarán equipados con sirenas o luces intermitentes de aviso, áreas de paso prohibido a peatones señalizadas, (...) para asegurar la integridad y seguridad de los mismos.

**Nature's Choice** exige, donde se utilice maquinaria pesada próxima a los trabajadores, que se hayan medido y documentado los niveles de ruido para verificar que los niveles de seguridad son aceptables y cumplen la legislación vigente. Cuando sea requerido, se dispondrá de equipamiento protector, en buen estado y en uso.

Las fichas de seguridad de sustancias peligrosas deben estar disponibles en los lugares de trabajo.

Se dispondrá de botiquines de primeros auxilios completos en los lugares de trabajo, así como de extintores (al menos uno por explotación, con el mantenimiento actualizado).

Los trabajadores deben disponer de juegos completos de equipo de protección adecuado a las tareas que van a realizar. Estos equipos se mantendrán en buen estado y se limpiarán después de su uso. Además se guardarán aparte, en un área ventilada y separado físicamente de productos químicos que puedan contaminarlos.

Para **Nature's Choice**, la ropa de calle y el equipo de protección nuevo deben estar almacenados en lugar cerrado bajo llave.

Se debe disponer de registros con información de todos los empleados, incluidos los subcontratados que trabajan en la explotación (nombres completos, fechas de ingreso, periodo de contratación, convenio laboral,...).





Los trabajadores deberán disponer de una zona limpia donde guardar los alimentos, un lugar asignado para comer e instalaciones de lavado de manos y agua para beber. Si los trabajadores disponen de viviendas, éstas deberán ser habitables y contar con los servicios básicos.

El productor debe llevar a cabo una evaluación de los subcontratistas, verificando el cumplimiento de todos los puntos de control correspondientes a los servicios prestados en la explotación.

#### 5.1.4. Gestión de residuos y agentes contaminantes, reciclaje y reutilización

Se deben identificar y documentar los posibles residuos y agentes contaminantes de la explotación.

##### *Lista de contaminantes en las explotaciones*

- Lixiviación de elementos fertilizantes, nitratos y fosfatos.
- Productos fitosanitarios.
- Combustibles.
- Lubricantes.
- Partículas de polvo y ceniza.
- Envases de productos fitosanitarios.
- Plásticos.
- Metales.
- Madera.
- Restos vegetales.
- Ruido.
- Compuestos orgánicos volátiles, CO, CO<sub>2</sub>, óxidos de azufre y nitrógeno.
- Lixiviación de aguas de lavado (productos de limpieza, grasa, fitosanitarios,...).



**Nature's Choice** es más estricta en este apartado, ya que se deben proponer acciones para minimizar los residuos y agentes contaminantes. Las acciones deben ser revisadas y actualizadas cada doce meses por la dirección de la explotación.

En un mapa de la explotación se deben indicar todas las áreas potenciales de contaminación (enjuague de filtros, suelos con riesgo de escorrentía de fertilizantes debido a exceso de riego o de lluvia, área de aplicación de restos de plaguicidas,...) y cualquier curso de agua en la explotación y otros riesgos potenciales. También, el almacenaje y eliminación de materiales y sustancias peligrosas, deben realizarse cumpliendo la legislación vigente.



Se tiene que realizar, para **Nature's Choice**, una evaluación energética externa por una empresa o persona cualificada de aquellas instalaciones y equipos con un consumo significativo de energía y evidenciar que se han implantado las acciones que pudieran haber sido recomendadas en el informe de la evaluación.

Se debe llevar a cabo un mantenimiento para los vehículos y los equipos de calefacción para asegurar un rendimiento óptimo en el caso de **Nature's Choice**.

**Nature's Choice** exige que se reciclen los plásticos, aceites y lubricantes, metales, madera, escombros y residuos de obra, generados en la producción y manipulación/envasado del producto, o sean eliminados de forma responsable a través de canales autorizados. Cuando exista un riesgo de contaminación medioambiental, las instalaciones deben ser apropiadas.

La explotación debe mantenerse limpia de basuras y desperdicios/residuos.



### 5.1.5. Medio Ambiente

El productor debe tener un **plan** documentado (individual o regional) **de gestión de conservación del medio ambiente** que tenga en consideración el impacto de sus actividades en el medio ambiente. El plan debe incluir prácticas de manejo integrado de plagas, uso de nutrientes en los cultivos y áreas prioritarias de conservación.



**Nature's Choice** indica que se tiene que clasificar las explotaciones conforme al apéndice del protocolo. Además, se tiene que cumplir con la legislación vigente en cuanto a los hábitats de interés y nuevas instalaciones.

### 5.1.6. Reclamaciones

Se debe disponer y tener accesible un procedimiento de reclamaciones para los aspectos relacionados con la normativa GLOBALGAP. Las acciones tomadas con respecto a las reclamaciones deberán documentarse.

### 5.1.7. Trazabilidad

La explotación debe tener un procedimiento documentado para gestionar la retirada del mercado de productos registrados. En el procedimiento deben identificarse las situaciones susceptibles de retirada, las personas responsables de tomar este tipo de decisión, el mecanismo para notificar a los clientes y la entidad de certificación de GLOBALGAP. El procedimiento debe comprobarse anualmente para asegurarse que es eficaz.

## 5.2. Módulo Base para todo tipo de cultivos (CB)

### 5.2.1. Trazabilidad

La explotación debe disponer de un sistema de identificación y trazabilidad documentado que permite trazar el producto registrado GLOBALGAP desde el cliente a la explotación o viceversa.



### 5.2.2. Material de Propagación

La planta presente en la explotación debe tener trazabilidad, tanto de la semilla como del semillero/vivero que le proporciona la planta, como por ejemplo, documentos acreditativos de la calidad de la semilla: pureza, nombre de la variedad, tratamiento a la semilla, número de lote, el vendedor de la semilla, albaranes de entrega de la planta en los que figure el pasaporte fitosanitario, (...).



El semillero/vivero que nos proporcione la planta debe disponer de certificado de inscripción en el registro de productores, comerciantes e importadores de vegetales y otros objetos.



Si el semillero o vivero es propiedad del productor, deberá disponer de un sistema de control de calidad que contemple la sanidad vegetal de la planta: el muestreo de signos visibles de plagas y enfermedades, así como los tratamientos fitosanitarios realizados, identificación de la planta madre o campo de cultivo de origen, (...).

Las variedades presentes en la explotación deben tener características de resistencia o tolerancia del material vegetal a las diferentes plagas y enfermedades, o que estén adaptadas a condiciones agroclimáticas de la zona.



El productor debe demostrar, mediante carta de casa comercial o evidenciar en página web o con certificados, la no utilización de organismos genéticamente modificados. Si se cultiva con variedades de origen transgénico se tendrán en cuenta: certificados, legislación de destino y especificaciones de cliente.

### 5.2.3. Historial y manejo de la explotación

Se deben adoptar técnicas de cultivo que reduzcan la posibilidad de erosión del suelo.

En el caso de **Nature's Choice**, en explotaciones que utiliza el suelo para cultivos anuales, la rotación de cultivos se debe evaluar para minimizar el riesgo de enfermedades y plagas en el suelo y se ha documentado para los siguientes doce meses para cada parcela o sector.

#### 5.2.4. Fertilización

El productor debe demostrar que se han considerado las necesidades nutricionales del cultivo, su fertilidad y los nutrientes residuales en la explotación, realizando **planes y programaciones de fertilización**.

Para **Nature's Choice** deben estar disponibles los análisis de suelo, planta o sustrato para cada tipo de suelo o principales cultivos. En el caso de cultivo hidropónico o sustrato, deben estar disponibles los análisis químicos de la solución nutritiva aportada al cultivo (dos meses para macronutrientes y cuatro meses para micronutrientes). Además, debe haber documentación que indique que la cantidad de Nitrógeno a aplicar se ha calculado teniendo en cuenta las diferentes fuentes de Nitrógeno disponible y los requisitos normales del cultivo.

En cuanto a las recomendaciones de cantidad y tipo de fertilizantes, las tienen que realizar personal cualificado (ingeniero agrónomo, agrícola, formación profesional agraria, cursos específicos) o una organización competente.

Para **Nature's Choice** debe haber registro de las recomendaciones de aplicación de fertilizantes de suelo y foliares, tanto orgánicos como minerales y en ésta debe figurar: nombre del cultivo, parcela, fechas de inicio y finalización de las recomendaciones, tipo de fertilizante, cantidades, método de aplicación y operario responsable.

Los fertilizantes inorgánicos deben tener documentación que demuestre su contenido de nutrientes (etiqueta, ficha técnica,...).

**No se pueden utilizar residuos sólidos urbanos sin tratar** en la explotación. Antes de la aplicación de fertilizante orgánico se debe realizar una evaluación de riesgos que considere los riesgos potenciales: transmisión de enfermedades, contenido de semillas de malas hierbas, método de compostaje, origen, contenido metales pesados, (...).

Todas las **aplicaciones de fertilizantes** (orgánicos, inorgánicos, foliares y de suelo) deben registrarse anotando: parcela, fecha exacta (día/mes/año), nombre comercial y la concentración, cantidad aplicada, maquinaria y método de aplicación (fertirrigación, distribución mecánica, pulverización,...) y nombre del operario responsable de realizar la aplicación. En cuanto a **Nature's Choice**, además de lo anterior se debe incluir la firma del operario responsable.

Para **Nature's Choice** debe haber un procedimiento documentado comunicado a la persona responsable, indicando las precauciones requeridas en el manejo del riego y de las aplicaciones mecánicas de





abonado en superficie o pulverización de abonos foliares cuando sea aplicable, que garanticen el uso correcto y la aplicación al campo o cultivo que se quiere abonar siguiendo las recomendaciones de Códigos de Prácticas Agrarias o legislación aplicable (en el caso estar situado en zona vulnerable de contaminación por nitratos), para asegurar que las cantidades y momentos de aplicación minimizan cualquier riesgo de contaminación de fuentes de agua o que afecte a la calidad del cultivo y riesgo en la salud de los consumidores.

La **maquinaria** empleada en la fertilización debe estar en buenas condiciones, para lo que se debe disponer de **registros de mantenimiento** (facturas,...). Además, anualmente, se debe verificar la maquinaria bien por una empresa especializada o por el técnico responsable de la explotación.

Los lugares donde se **almacenen los fertilizantes** deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Inventario de fertilizantes, en el que indique el contenido del almacén, actualizado como mínimo trimestralmente.
- Los fertilizantes están almacenados separados de los productos fitosanitarios, existiendo una barrera física (a excepción de los fertilizantes foliares que se aplican junto con los fitosanitarios, que sí se pueden almacenar juntos).
- La zona de almacenamiento de fertilizantes debe estar cubierta (a excepción de tanques de almacenamiento adecuados para estar a la intemperie, como por ejemplo los del ácido nítrico o fosfórico), cerrada, seca y limpia. Contará con una adecuada ventilación, disponiendo de suelo impermeable y cubeto de seguridad (capacidad recomendada 110% por encima del mayor de los depósitos de fertilizante inorgánico) para que, en caso de derrame, no se produzcan filtraciones.
- Los fertilizantes orgánicos deben estar almacenados en un área específica que prevenga la contaminación de fuentes del agua y del cultivo.
- Está prohibido almacenar fertilizantes con productos recolectados.
- Se debe cumplir con la legislación vigente en el caso de **Nature's Choice**.



### 5.2.5. Riego / Fertirrigación

El productor debe evidenciar que el sistema de riego que emplea es el más adecuado para evitar el desperdicio de agua.

En el caso de **Nature's Choice**, tiene que haber personas responsables designadas para asegurar el mantenimiento rutinario del sistema de riego para minimizar el desperdicio y las fugas de agua.

Se debe realizar una evaluación de riesgos anual que considere la contaminación microbiológica, química y física de las fuentes de agua de riego. Se realizarán análisis de agua de riego con la frecuencia de acuerdo a evaluación (en el momento de mayor riesgo).

No se utilizarán aguas residuales sin tratar.

El agua de riego debe extraerse de fuentes sostenibles, teniendo permisos de la autoridad competente.

Cuando se trate de **Nature's Choice**, los cálculos para la aplicación de agua deben estar disponibles y respaldados por registros de datos, por ejemplo registros pluviométricos, bandejas de drenaje para cultivo en sustrato, evaporación, (...).

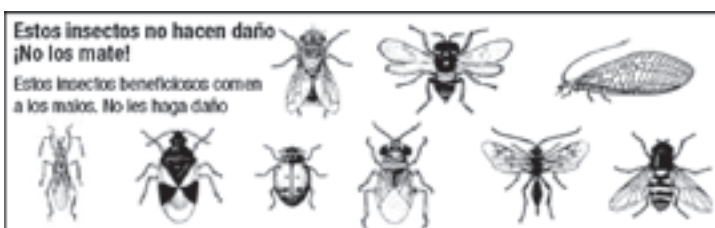


### 5.2.6. Manejo Integrado de Plagas

El Manejo Integrado de Plagas (MIP) implica la consideración de todas las técnicas disponibles de control de plagas y una posterior integración de las medidas adecuadas para evitar su proliferación. Así mismo, mantiene el uso de productos fitosanitarios y otros tipos de intervención en niveles económicamente justificables y reduce o minimiza los riesgos para la salud humana y el medio ambiente. El MIP pone énfasis en la producción de un cultivo sano con la mínima alteración posible de los ecosistemas agrícolas y fomenta el uso de mecanismos naturales de control de plagas. El técnico responsable de la explotación debe tener formación en manejo integrado de plagas o demostrar su competencia técnica.

El productor debe presentar pruebas de que realiza, al menos, una actividad de las que aparecen a continuación:

**Prevención:** actividad que supone la adopción de métodos de cultivo que pueden reducir la incidencia e intensidad de ataques de plagas, por lo tanto reduciendo también la





necesidad de intervención. Ejemplos de técnicas de prevención serían: rotación adecuada de cultivos para minimizar la incidencia de plagas; una adecuada selección de la zona y la utilización de barreras físicas o biológicas para evitar la incidencia de plagas; mejoras en la estructura del suelo; aumentar el contenido de materia orgánica; utilización de coberturas de suelo; esterilización del suelo y de los sustratos por medios térmicos más que químicos (Ej.: vapor, solarización), selección de variedades vegetales y materiales de siembra adecuados resistentes o con tolerancia a las plagas, si estuvieran disponibles y fueran comercialmente viables; la adquisición de material de siembra sano de un proveedor acreditado (Ej.: certificado libre de plagas), eliminación de plantas infectadas o enfermas y residuos de los cultivos; el control de malas hierbas que puedan servir de planta huésped para las plagas del cultivo; la limpieza y desinfección de la maquinaria y equipos, (...).

**Observación y control:** actividad que determinará cuándo y en qué medida hay presencia de plagas y de los enemigos naturales de éstas. Esta información se utilizará para conocer las técnicas de manejo requeridas. Ejemplos de técnicas de observación y control: inspecciones rutinarias para verificar la incidencia de plagas, identificación e inspección de presencia de enemigos naturales de las plagas, uso de feromonas y otros sistemas de trampas, utilización de información sobre umbrales económicos de incidencia de plagas en la toma de decisiones, información de temperatura, humedad, (...).

**Intervención:** actividad en situaciones donde un ataque de plaga afecte negativamente el valor económico del cultivo, puede ser necesario una intervención con métodos específicos de control de plagas, incluyendo productos fitosanitarios. En lo posible, se deberán considerar métodos de intervención no-químicos. (Ej.: utilización selectiva de plaguicidas, uso de tratamientos en cebo cuando sea posible, rotación de materias activas, utilizar enemigos naturales y otros métodos de control biológicos, métodos mecánicos y otros).

Cuando se requieran varias aplicaciones de productos fitosanitarios, debe haber evidencia que se siguen las **recomendaciones de la etiqueta** para evitar las resistencias.

Todas las aplicaciones de productos fitosanitarios se deben documentar, incluyendo las justificaciones.

### 5.2.7. Productos para la protección de cultivos

Los productos fitosanitarios empleados deben ser los específicos para el objetivo de la aplicación, de acuerdo con lo recomendado en la etiqueta del producto.

Sólo se pueden utilizar productos fitosanitarios oficialmente registrados en el país de uso para el cultivo a tratar. No se pueden utilizar productos fitosanitarios prohibidos en la Unión Europea cuando los cultivos vayan allí destinados.

Se deben conservar las facturas o albaranes de los productos fitosanitarios empleados, así como disponer de una lista actualizada de todos los productos fitosanitarios adaptada a cualquier cambio de legislación local y nacional (incluyendo la materia activa y nombre comercial) de los productos que se emplean en los cultivos existentes, o en aquellos que han sido cultivados en la finca bajo GLOBALGAP durante los últimos doce meses.

En el caso de **Nature's Choice**, la lista de productos fitosanitarios debe ser confirmada por el proveedor primario de Tesco en Inglaterra.

La persona responsable de elegir los productos fitosanitarios debe demostrar su competencia técnica mediante un título oficial o bien mediante un certificado de asistencia a un curso específico para tal objeto.

Los **registros de aplicación de productos fitosanitarios** deben incluir: el nombre del cultivo y/o la variedad sobre el que se ha realizado la aplicación, el área geográfica (parcela), la fecha exacta (día/mes/año; fecha final, si se aplicó más de un día), nombre comercial (incluyendo la materia activa) o el organismo beneficioso, el operario encargado de las aplicaciones fitosanitarias, el motivo de la aplicación (las plagas, enfermedades o malas hierbas tratadas), la persona responsable de hacer la recomendación, la cantidad de producto (unidades de peso o volumen o la cantidad total de agua empleada y la dosis en g/l o en cualquier otro tipo de medida reconocida), la maquinaria y método empleado y los plazos de seguridad.

Para **Nature's Choice**, además de lo anteriormente mencionado, se deben registrar las condiciones meteorológicas durante el tratamiento, la hora de comienzo y finaliza-



REGISTRO DE TRATAMIENTOS FITOSANITARIOS										Fecha:	
Socio:		Parcela:			Superficie:			Trasplante:			
Código:		Cultivo:			N° Plantas						
N°	Fecha aplicación	Motivo	Método aplicación	Producto utilizado		Dosis por 100L	Gasto de Cable	Gasto producto	Plazo seguridad	Primer oportunidad de cosecha	Observaciones
				Producto comercial	Materia activa						

ción del tratamiento. También deberá mantenerse actualizado un registro histórico de todas las aplicaciones.

En el caso de **Nature's Choice**, las zonas de producción de cultivos se emplean exclusivamente para ese cometido y no hay evidencias de alojamientos para empleados u otras personas. Si los hubiera, debe observarse una distancia mínima de 6 metros de cualquier área tratada que no represente un riesgo para la salud de las personas. Cuando la explotación limite con áreas habitadas, entonces debe dejarse una zona de seguridad alrededor de la parcela sin aplicaciones de productos fitosanitarios como zona de amortiguación.



Para **Nature's Choice**, es necesario un procedimiento documentado y una señalización asociada para marcar las zonas tratadas y que indican un periodo mínimo para la reentrada de trabajadores (24 horas y 48 horas en caso de mujeres embarazadas y en periodo de lactancia) donde se han aplicado los productos fitosanitarios.

Debe haber procedimientos claros y documentados (registros de la aplicación de los productos fitosanitarios y fechas de las recolecciones de los cultivos tratados, señales de advertencia, autorizaciones), que demuestran que se han respetado los **plazos de seguridad**.

La **maquinaria de aplicación de fitosanitarios** debe estar en buen estado, con los registros actualizados de los mantenimientos realizados, reparaciones, cambios de aceite, (...), así como de la verificación anual (bien por la participación en un programa oficial o por haberse llevado a cabo por una persona cualificada).

Para **Nature's Choice** la maquinaria de aplicación de fitosanitarios debe guardarse de forma segura (sólo acceso a personal cualificado) y en un lugar bien ventilado, alejado





de otros elementos que no sean fitosanitarios. Además, si se transportan productos concentrados fitosanitarios, se deben transportar en contenedores herméticos que no viajen en la cabina del conductor, botiquín de primeros auxilios, extintor, ropa de protección, (...), cumpliendo con el código de buenas prácticas o la legislación aplicable.

Las instalaciones, incluyendo los utensilios de medir, deben ser adecuadas para la preparación de productos fitosanitarios, con el fin de asegurar el cumplimiento de las indicaciones de la etiqueta en cuanto a los procedimientos de manipulación y mezcla del producto.

Para **Nature's Choice**, los sistemas o procesos implantados para la eliminación de las mezclas sobrantes y/o residuos de lavado (por ejemplo: tanques de evaporación) deben estar cubiertos y señalizados para evitar acceso a fauna y personas. Se debe registrar los productos, cantidades y fechas de las eliminaciones realizadas.

El caldo sobrante del tratamiento o los residuos de lavados de la maquinaria de aplicación deben gestionarse de acuerdo a la legislación nacional o local.

En el caso de **Nature's Choice** no se deben tratar ni los márgenes del cultivo ni las áreas fuera de los límites del cultivo. Estas consideraciones deben estar documentadas y haber sido comunicadas a los operarios.

Debe existir evidencia documentada que demuestra el cumplimiento de procedimientos de muestreo. El muestreo puede ser llevado a cabo por el laboratorio o por el productor, siempre que se adhiera al procedimiento.

El productor o cualquier cliente suyo es capaz de proporcionar que existe evidencia documentada o registros de los resultados mínimo anuales de análisis de residuos de los productos fitosanitarios aplicados en los cultivos o bien participa en un sistema externo de control de residuos fitosanitarios que sea trazable hasta la explotación y que abarque los productos registrados.

El productor (o su cliente) debe disponer de una lista de los LMR's vigentes del mercado en el que pretende comercializar su producto, demostrando la comunicación con clientes que confirmen



CROMATOGRAFÍA DE GASES						
METODOLOGÍA: Los análisis se efectuaron siguiendo los procedimientos de muestreo						
DETERMINACIÓN	RESULTADO (mg/kg)	% (L)	LMR	LDL	LEGISLACIÓN	
ACEFATO(Y)	<0.02 LDR	0.25 %	0.02	0.02	D.C.E. num. 73 de 10-04-2004	
ACETICHLOROH(Y)	<0.01 LDR	0.25 %	0.01	0.01	R.D. 20071994 de 10-03-1994	
ACINIBEZOLAR-S-METIL(Y)	<0.02 LDR	0.25 %	0.02	0.02	D.C.E. num. 245 de 10-11-2002	
ACLDIFEN	<0.05 LDR	0.15 %	0.05	0.05	R.D. 20071994 de 10-03-1994	
ACRINATRON	<0.02 LDR	0.25 %	0.02	0.02	D.C.E. num. 298 de 10-12-2002	
ALACLORO(Solo parental)	<0.05 LDR	0.25 %	0.05	0.05	R.D. 20071994 de 10-03-1994	
ALDRIN (Límites como suma con DIELDRIN)(Y)	<0.01 LDR	N.A.	0.01*	0.01	D.C.E. num. 218 de 11-01-2004	
AMITRAZ(Solo parental)(Y)	<0.05 LDR	N.A.	0.05*	0.05	D.C.E. num. 25 de 10-03-2002	
ATRAZINA	<0.05 LDR	0.24 %	0.05*	0.05	D.C.E. num. 171 de 10-07-2007	
AZINFOS ETIL	<0.02 LDR	0.22 %	0.02	0.02	R.D. num. 83 de 10-04-2007	
AZINFOS METIL	<0.05 LDR	0.29 %	0.05*	0.05	D.C.E. num. 80 de 10-03-2002	
AZOKYSTROBIN	<0.05 LDR	0.29 %	0.05*	0.05	D.C.E. num. 80 de 10-03-2002	
BENALAKIL	<0.05 LDR	0.19 %	0.05*	0.05	D.C.E. num. 77 de 10-03-2001	
BENOCARB(Y)	<0.05 LDR	0.29 %	0.05	0.05	R.D. 20071994 de 10-03-1994	
BENFLURALINA	<0.01 LDR	0.21 %	0.01	0.01	R.D. 20071994 de 10-03-1994	
BENFURESATO(Y)	<0.05 LDR	0.26 %	0.05	0.05	R.D. 20071994 de 10-03-1994	
BFENLO(Y)	<0.01 LDR	N.A.	0.01	0.01	D.C.E. num. 120 de 10-03-1994	
BFENCO(Y)	<0.05 LDR	0.22 %	0.05	0.05	R.D. 20071994 de 10-03-1994	
BFENTRIN	<0.05 LDR	0.11 %	0.05*	0.05	D.C.E. num. 171 de 10-07-2007	
BTERTANOL	<0.05 LDR	0.26 %	0.05*	0.05	D.C.E. num. 90 de 09-01-2001	
BOSCALID(Y)	<0.01 LDR	N.A.		0.01		
BROMACLO	<0.05 LDR	0.27 %	0.05	0.05	R.D. 20071994 de 10-03-1994	
BROMOPROPILATO	<0.05 LDR	0.26 %	0.05*	0.05	D.C.E. num. 274 de 10-01-2004	
BROMUCONAZOL(Y)	<0.01 LDR	0.24 %	0.01	0.01	R.D. 20071994 de 10-03-1994	
SUPRIMATO(Solo lupiniforme)	<0.05 LDR	0.29 %	0.50	0.05	R.D. 20071994 de 10-03-1994	
SUPROFEZIN	<0.01 LDR	0.22 %	0.01	0.01	R.D. 20071994 de 10-03-1994	
WITOXIO DE PIPERONILO(Y)	<0.01 LDR	0.24 %		0.01		
SUTRALINA(Y)	<0.05 LDR	0.26 %	0.10	0.05	R.D. 20071994 de 10-03-1994	
CADUSAFOS	<0.05 LDR	0.26 %	0.05	0.05	R.D. 20071994 de 10-03-1994	
CAPTAN(Y)	<0.02 LDR	N.A.	0.02*	0.02	D.C.E. num. 171 de 10-07-2007	
CARSARIL(Y)	<0.05 LDR	0.17 %	0.05*	0.05	D.C.E. num. 83 de 10-04-2007	
CARBOFENOTIN(Y)	<0.02 LDR	0.26 %	0.02	0.02	D.C.E. num. 214 de 09-10-2007	
CARBOSULFAN(Y)	<0.05 LDR	N.A.	0.05*	0.05	D.C.E. num. 77 de 10-04-2001	



el/los mercado/s de destino, o a través de la selección de el/los países específicos (o grupos de países) donde se pretende comercializar el producto y presentando evidencias de cumplimiento con un sistema de control de residuos que cumpla con los LMR's vigentes y permitidos en dicho(s) país(es). En el caso de que un grupo de países sea el mercado de destino para la comercialización, el sistema de control de residuos deberá cumplir con el LMR vigente permitido más estricto del grupo. Durante el ciclo de producción los LMR's deberían ser considerados (por ejemplo, modificaciones

del régimen de aplicación de fitosanitarios y/o análisis de residuos en el producto). Para **Nature's Choice** se deberá cumplir con los LMR's de Inglaterra.

Debe existir un plan de acción por si llegara a excederse el límite máximo de residuo. Para ello, se debe realizar un procedimiento claro y documentado de las medidas correctivas (éstas incluirán la comunicación a clientes, seguimiento del producto,...).

El laboratorio que lleva a cabo el análisis de residuos debe estar acreditado por la autoridad nacional competente en ISO 17025 o una normativa equivalente.

Los almacenes de productos fitosanitarios de la explotación deben cumplir con la legislación existente a tal fin. Como mínimo, estos almacenes deben cumplir con los siguientes requisitos:

- Se debe realizar un inventario mínimo una vez cada tres meses. Para **Nature's Choice** el inventario debe incluir entradas y salidas de producto verificadas mensualmente. Además, debe mantenerse una copia en el almacén y otra copia aparte.
- Estar construido con materiales firmes y robustos que protegen a los productos de temperaturas extremas y fuego (RF-30).
- Estar cerrado bajo llave y con acceso restringido al personal no autorizado.
- Estar ventilado.
- Disponer de iluminación natural y artificial adecuada para poder trabajar en su interior.



- La zona de almacenamiento de productos fitosanitarios se encuentra localizada en un lugar separado e independiente de otros materiales.
- Las estanterías deben estar fabricadas de material no absorbente.
- En caso de vertido accidental, disponer de tanque de retención o de espacio para almacenar 110% del volumen del envase más grande. Además, debe disponer de un equipo de recogida de derrames (material inerte absorbente, escoba, recogedor, bolsas,...) y que se encuentre señalizado.
- Disponer de equipos de medición (jarras, pesos,...) verificados en los últimos doce meses y documentándose esta operación. Para **Nature's Choice** deben verificarse cada tres meses.
- A menos de 10 metros de la zona de mezclado (zona de carga) y el almacén de fitosanitarios, debe haber medios para aclararse los ojos con agua, equipo de primeros auxilios (botiquín), listado de procedimientos en caso de accidente con los números de teléfono de emergencia y medidas de primeros auxilios. Para **Nature's Choice** la fuente de agua debe tener flujo continuo (un tanque elevado donde caiga el agua por su peso será aceptable pero se debe cambiar y documentar el cambio de agua cada seis meses).
- En el almacén sólo se dispondrá de los productos autorizados para los cultivos que vayan a ser incluidos en la producción de producto certificado, en sus envases originales y guardándose los productos sólidos por encima de los líquidos. En el caso de tener productos que no estén autorizados para los cultivos certificados, se separarán e identificarán. Ningún producto puede ser colocado en el suelo.
- Los productos fitosanitarios caducados son conservados en lugar seguro, identificados y eliminados a través de los canales autorizados guardando registro.
- Para **Nature's Choice**, los productos deben estar agrupados en insecticidas, fungicidas, herbicidas, (...), en áreas separadas.



Todos los trabajadores que están en contacto con los productos deben recibir **revisiones médicas anuales** cumpliendo con la legislación vigente.

Deben existir procedimientos en la explotación para tratar con los **plazos de entrada** después de la aplicación de productos fitosanitarios en el cultivo, de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta, siempre y cuando contenga dicha información.

### 5.2.8. Almacenamiento de envases vacíos de productos fitosanitarios

- Los envases vacíos de fitosanitarios se almacenan en un lugar protegido (almacén de fitosanitarios o recinto específico de envases), con acceso restringido al personal no autorizado. El lugar estará señalizado.

- Se evitará cualquier posible riesgo de contaminación, teniendo el recinto o lugar donde se almacenan capacidad de retención de derrames.
- Los envases serán sometidos a un triple enjuagado cuando el material lo permite. El agua del enjuagado se debe devolver al equipo de tratamientos fitosanitarios.

### PRIMER PASO



### SEGUNDO PASO



### TERCER PASO



- Los envases fitosanitarios vacíos no se deben reutilizar. Se gestionarán a través del sistema oficial o de un gestor autorizado guardando registros documentados de la participación del productor en alguno de estos sistemas.
- Se debe cumplir con la legislación vigente sobre gestión y eliminación de envases vacíos.

En el caso de **Nature's Choice**, el almacenamiento y la eliminación de los elementos contaminados con los productos fitosanitarios (ropa de protección usada, trampas,...) debe realizarse según la legislación vigente a través de un gestor autorizado, justificando la gestión (facturas o albaranes que indiquen cantidades, fechas, detalles de la empresa que gestiona los residuos,...).

## 5.3. Módulo para Frutas y Hortalizas (FV)

### 5.3.1. Gestión del suelo y sustrato

El productor debe tener justificación por escrito para el uso de desinfectantes químicos del suelo, incluyendo ubicación, fecha, materia activa, dosis utilizadas, método de aplicación, operador y documentar el cumplimiento de los plazos de seguridad pre-plantación.



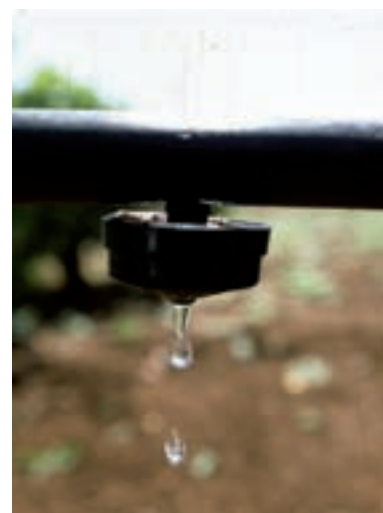
De utilizar el productor productos químicos para esterilizar sustratos para su reutilización, deberá hacerlo registrando el lugar, la fecha, el producto químico empleado, nombre o la referencia de la parcela, sector o invernadero y el plazo de seguridad pre-plantación.

El productor debe de realizar un análisis de agua de riego, que incluya los contaminantes bacteriológicos, si hubiese riesgo de contaminantes bacteriológicos para la explotación.



En el caso de cualquier resultado adverso en el análisis de agua, se dispondrá de registros de las acciones o de las decisiones tomadas.

Para **Nature's Choice** debe haber un procedimiento documentado del método de toma de muestras y manipulación de las muestras de agua para su análisis bacteriológico. Este procedimiento debe estar basado en la norma ISO 5667-5 o en un estándar internacional equivalente. Además, el laboratorio utilizado para el análisis microbiológico del agua, tiene que estar acreditado según la norma ISO 17025 o estándar equivalente, por una autoridad nacional competente con alcance que incluya el rango completo de las bacterias analizadas.



### 5.3.2. Recolección

El productor tiene que realizar una evaluación de riesgos de higiene para los procesos de recolección y de transporte a nivel de la explotación agrícola, teniendo que estar revisada dicha evaluación anualmente.

El productor u otra persona designada es el responsable de la aplicación de los procedimientos de higiene en la recolección.

Todos los operarios tienen que recibir instrucciones básicas de higiene (lavado de manos, uso de alhajas, longitud de uñas y limpieza,...), y en cuanto al comportamiento personal (no fumar, escupir,...) antes de la manipulación del producto.

Los envasadores deben recibir formación mediante instrucciones escritas y/o ilustraciones, para prevenir la contaminación física (caracoles, piedras, insectos,...), bacteriológica y química del producto durante el envasado.

Los envases y herramientas (tijeras, cuchillos, podadoras,...), utilizados durante la recolección, se tienen que limpiar, mantener y proteger de la contaminación.

Los vehículos utilizados para el transporte del producto tienen que estar limpios y en buen estado.



Los trabajadores que entran en contacto directo con el cultivo, deben tener acceso a aseos limpios (registro de limpieza y mantenimiento), en un radio de 500 metros de la zona donde se esté recolectando.

**Nature's Choice** exige que cuando se utilice agua para lavarse las manos, debe haber un análisis microbiológico disponible y fechado en los últimos doce meses de la fuente de agua utilizada y los resultados indiquen que no hay contaminación microbiana.



Los envases de productos cosechados sólo son utilizados para el producto (no se usarán para contener agroquímicos, lubricantes, aceites, sustancias químicas de limpieza, desechos vegetales u otros, herramientas, bolsas,...). Si se utilizan remolques, carretillas, (...), deben limpiarse previamente.

Todo producto envasado y manipulado directamente en el campo, debe ser retirado por la noche y, si es embalado en el campo, se debe cubrir para prevenir su contaminación.

El material de envasar utilizado en el campo se debe guardar para protegerlo de contaminación. Se debe retirar del campo los desechos del material de envasado y otros escombros.



Cuando el producto es almacenado en la explotación, los controles de temperatura y humedad deben mantenerse y documentarse (cuando sea pertinente, de acuerdo a los resultados de la evaluación de riesgos de higiene) y de acuerdo a los requisitos de calidad.

Si se utiliza hielo o agua, en la manipulación del producto en la zona de recolección, debe ser potable.

### 5.3.3. Manipulación del producto

Se deber realizar una evaluación de riesgos documentada, revisada anualmente y adaptada a los productos, que abarque los contaminantes físicos, químicos y bacteriológicos, así como enfermedades humanas transmisibles y la operativa del centro de manipulado.

Todos los trabajadores deben de haber recibido instrucciones básicas de higiene previas a la manipulación del producto. Fumar, comer, masticar y beber está limitado a áreas específicas y nunca está permitido en áreas de manipulación o almacenamiento del producto.

Las instrucciones de higiene deben de estar claramente señalizadas en las instalaciones de manipulado, para los trabajadores y las visitas.





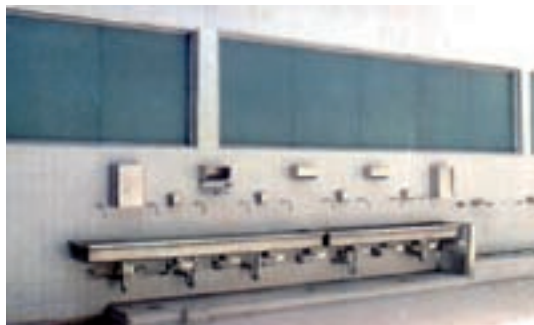
### **NORMAS GENERALES DE HIGIENE PARA MANIPULADORES DE FRUTAS Y HORTALIZAS**

- Cualquier persona que padezca una enfermedad de transmisión alimentaria o que está afectada, entre otras patologías, de infecciones cutáneas o diarreas, que puedan causar la contaminación directa o indirecta de los alimentos con microorganismos patógenos, deberá informar sobre la enfermedad o sus síntomas al responsable de personal, y en caso necesario, no deberá trabajar en las dependencias donde se manipulen productos o en las que exista posibilidad razonable de que los productos sean contaminados hasta su total curación.
- Los cortes y las heridas que no impidan continuar el trabajo, deberán cubrirse con vendajes impermeables apropiados.
- Los manipuladores deberán mantener un grado elevado de aseo personal. Llevando una vestimenta limpia y de uso exclusivo.
- Lavarse las manos con agua y jabón o desinfectante adecuado, tantas veces como lo requieran las condiciones de trabajo y siempre antes de incorporarse a su puesto, después de una ausencia o de haber realizado actividades ajenas a su cometido específico.
- Los guantes se mantendrán en perfectas condiciones de higiene en el puesto de trabajo y se renovarán cada vez que sea necesario.
- El pelo debe recogerse y cubrirse adecuadamente para obtener una protección totalmente efectiva.
- El personal deberá vestir ropa de trabajo adecuada y limpia y de uso exclusivo.
- En caso de utilizar medicamentos de uso personal en el puesto de trabajo, se deberá de comunicar la utilización del mismo al responsable de recursos humanos.

#### **En las zonas de trabajo los manipuladores NO deberán:**

- Masticar goma de mascar, comer en el puesto de trabajo, estornudar o toser sobre los alimentos ni realizar cualquier otra actividad que pueda ser causa de contaminación de los alimentos.
- Llevar las uñas de los dedos largos, sucias, esmaltadas o falsas.
- Llevar puestos efectos personales que puedan entrar en contacto directo con los alimentos o que pudieran desprenderse, como aretes, pulseras, relojes, los guantes u otros objetos.
- Fumar en las zonas de trabajo y de almacenamiento.
- Saltar de las zonas de manipulación con las prendas de trabajo.

Los servicios deben estar en buen estado de higiene y no deben abrir directamente al área de manipulación del producto, a no ser que la puerta tenga un mecanismo de cierre automático. El equipamiento de lavado de manos, con jabón no-perfumado y



agua para lavar y desinfectar las manos, debe estar accesible y cerca de los servicios (tan cerca como sea posible pero sin que haya peligro de contaminación cruzada).

Debe haber instrucciones, claramente señalizadas, de lavarse las manos antes de manipular productos, especialmente después de utilizar los servicios y comer.

Las instalaciones de manipulación y almacenamiento del producto (las líneas de procesado y maquinaria, paredes, pisos, almacenes, palés,...), deben limpiarse y/o conservarse para prevenir la contaminación, de acuerdo a un plan de limpieza y mantenimiento, con una frecuencia mínima establecida. Se debe mantener registros de la limpieza y el mantenimiento.

Los agentes de limpieza, lubricantes, (...), se mantienen en un área específica, separada de la zona donde el producto es envasado, para así evitar la contaminación química del producto. Aquellos que puedan entrar en contacto deben de estar autorizados para su aplicación en la industria alimentaria.



Los restos del producto vegetal y materiales de residuos, se almacenan en áreas designadas y separadas que son limpiadas y desinfectadas periódicamente para prevenir la contaminación de los productos.

Las bombillas o artefactos de luz suspendidos sobre el producto o áreas de clasificación, pesado y almacenaje de los productos serán anti-rotura o estarán protegidos por un mecanismo para prevenir la contaminación del producto alimentario en caso de rotura.

Debe haber procedimientos documentados para la manipulación de roturas de plásticos duros, vidrios o plásticos transparentes en el área de manipulación, preparación y almacenamiento del producto.

Los materiales de envasado (incluyendo cajas re-utilizables), previo a su uso, se almacenan en una zona limpia e higiénica para prevenir la contaminación posterior del producto.

Existe un proceso de inspección establecido para asegurar la manipulación de los productos de acuerdo a las normativas de calidad establecidas.



Se deben conservar y documentar los controles de temperatura y humedad realizados en las cámaras de refrigeración.

Está restringido el acceso de animales a las instalaciones de manipulación del producto.

El equipo utilizado para controlar los pesos y la temperatura se debe verificar rutinariamente para comprobar si el equipo se calibra de acuerdo a la evaluación de riesgos.



Se deben proteger adecuadamente todos los puntos de entrada a las edificaciones o equipos para prevenir la entrada de roedores, pájaros o cualquier otra plaga que pueda suponer una contaminación del producto manipulado. Debe de existir plano de la instalación que muestre los puntos de colocación de cebos y/o trampas. Se deben guardar registros detallados de las inspecciones de control de plagas y de las acciones tomadas.



El suministro de agua para el lavado del producto final, es potable o las autoridades competentes han declarado que el agua es adecuada. Anualmente, se debe realizar un análisis del agua en el punto de entrada a la maquinaria de lavado. Los niveles de los parámetros analizados se deben de encontrar dentro de los umbrales establecidos en la legislación vigente que son aceptados y considerados seguros para la industria de alimentos por las autoridades competentes.



Si se reutilizara el agua de lavado de producto final, ésta debe filtrarse y controlar rutinariamente su pH, concentración y niveles de exposición a desinfectantes. Debe haber un sistema de filtrado efectivo para sólidos y suspensiones, con una limpieza rutinaria, documentada y programada, de acuerdo al volumen de agua y su utilización.



Deben de existir procedimientos claros y documentación disponible que demuestran que se cumplen las instrucciones de la etiqueta de los productos químicos aplicados al producto.

Todos los desinfectantes postcosecha, ceras y productos fitosanitarios utilizados sobre el producto, deben de estar registrados oficialmente o autorizados por la administración competente del país de aplicación y de destino.



Deben de disponer de registros de aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios para confirmar que, en los últimos doce meses, no se han usado en cultivos GLOBALGAP destinados a la venta en la Unión Europea, desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios cuyo uso esté prohibido en la Unión Europea.

Se debe de disponer de una lista actualizada de todos los desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios registrados que se hayan aplicado o puedan se aplicados al producto.



Se debe demostrar que la persona técnicamente responsable de las aplicaciones de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios tiene competencia y conocimiento a través de títulos oficiales o certificados reconocidos nacionalmente.

Deben existir registros de aplicación de desinfectantes, ceras y productos fitosanitarios, incluyendo el lote del producto tratado, fecha de aplicación (día/mes/año), tipo de tratamiento, nombre comercial, dosis empleada, nombre del operador encargado de las aplicaciones, nombre común de la plaga o enfermedad tratada.

## 6. CERTIFICACIÓN DE UN GRUPO DE PRODUCTORES

Un grupo de productores es un grupo formado por productores (con sus correspondientes áreas de producción) que desean obtener la certificación de GLOBALGAP. La estructura del grupo debe permitir la puesta en práctica del Sistema de Gestión de Calidad a nivel de todo el grupo.

El Sistema de Gestión de Calidad (SGC) debe ser lo suficientemente sólido como para asegurar que los miembros productores registrados/áreas de producción cumplen uniformemente los requisitos de la normativa GLOBALGAP. Los miembros registrados del grupo de producción deben ser legalmente responsables de sus áreas de producción.

Un grupo de productores no es una explotación con múltiples sitios, donde un individuo o una organización es propietaria de varias áreas de producción o “establecimientos”, que no constituyen entidades legales separadas. Este tipo de explotación corresponde a la Opción 1 y cada área de producción, establecimiento o sitio debe ser sometido a la inspección y estar comprendido dentro de un ámbito de la certificación. Sólo si una explotación tiene un Sistema de Gestión de Calidad con inspecciones internas anuales, y si este Sistema de Gestión de Calidad está incluido dentro de la certificación de GLOBALGAP, puede la explotación recibir certificación bajo la Opción 1, mientras se siguen las reglas de la Opción 2 para el mecanismo de muestreo al azar (como mínimo, la raíz cuadrada).

### 6.1. Administración y Estructura

Debe haber documentación que demuestre claramente que el **grupo de productores solicitante es o pertenece a una entidad legal**. Esta entidad legal debe tener el derecho legal de cultivar y/o comercializar productos agropecuarios y de poder celebrar contratos legales con los miembros del grupo y representarlos.



El grupo o la entidad legal debe, como grupo, estar **registrada** legalmente, por ejemplo como Cooperativa, Asociación de Productores, Empresa de Embalaje, Sociedad Mercantil, Empresa Agropecuaria,... (no puede ser consultora, organismo no-gubernamental, agencia de desarrollo, distribuidor de agroquímicos,...).

La entidad legal debe tener **responsabilidad absoluta** sobre la producción, el manejo y la propiedad de los productos; por lo tanto, es responsable del cumplimiento por parte del grupo de la normativa GLOBALGAP.

La **estructura administrativa** del grupo de productores debe estar debidamente documentada y debe identificar claramente la relación entre los productores y la entidad legal.

Deberán existir **contratos** por escrito firmados entre el productor y la entidad legal. Dichos contratos deben incluir los siguientes elementos:

- Nombre e identificación fiscal del productor.
- Dirección de contacto.
- Ubicación de las zonas de producción individuales.
- Compromiso de cumplir con los requisitos de la normativa GLOBALGAP.
- Acuerdo de cumplir con los procedimientos documentados del grupo de productores, sus políticas y, si corresponde, sus consejos técnicos.
- Sanciones que puedan ser aplicadas en caso de incumplimiento de los requisitos de GLOBALGAP y cualquier otro requisito interno.

Se llevará un **registro de todos los productores** miembros de GLOBALGAP y de **todos los sitios utilizados para la producción**. El registro deberá contener, como mínimo, la siguiente información de cada productor:

- Nombre del productor.
- Nombre de la persona de contacto.
- Dirección actual completa (física y postal).
- Información de contacto (número de teléfono, e-mail y/o número de fax).
- Otros números de identificación (código catastral,...).
- Producto registrado.
- Superficie de cultivo/producción y/o cantidad de cada producto registrado.
- Organismo(s) de Certificación.
- Fecha de la auditoría interna.
- Estado vigente con respecto a GLOBALGAP (registrado, anulado, suspendido, cancelado, certificado,...).



**CONTRATO DE ADHESIÓN A GLOBALGAP** Fecha: \_\_\_\_\_

D: \_\_\_\_\_, IVA N.º: \_\_\_\_\_, y NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN FISCAL: \_\_\_\_\_

**DECLARA:**  
Que como socio de \_\_\_\_\_ desea incorporarse al Sistema de Calidad de GLOBALGAP de la empresa como productor, en las explotaciones y áreas adheridas a continuación:

LOCAL	SITIO	CULTIVO	PLANTAS	TIPO DE PRODUCTO	PRODUCTO

Y que por lo que se firma este contrato se compromete a:

- Cumplir con los procedimientos documentados de la Declaración Técnica.
- Mantener cumplimentado e actualizado los registros a su cargo.
- Cumplir los años adheridos y el contrato cuando concluya los compromisos de adheridos a la Declaración Técnica.
- Cumplir con los requisitos establecidos en la norma GLOBALGAP.
- Cumplir con el protocolo de seguridad de residuos de plaguicidas.
- Notificar cualquier incidente relacionado con el Sistema y enviar los registros que por cumplimiento pudiesen ser requeridos, así como cualquier otro documento que se requiera a los Productores y a los Socios de la cooperativa.

\_\_\_\_\_ P. \_\_\_\_\_ M. \_\_\_\_\_

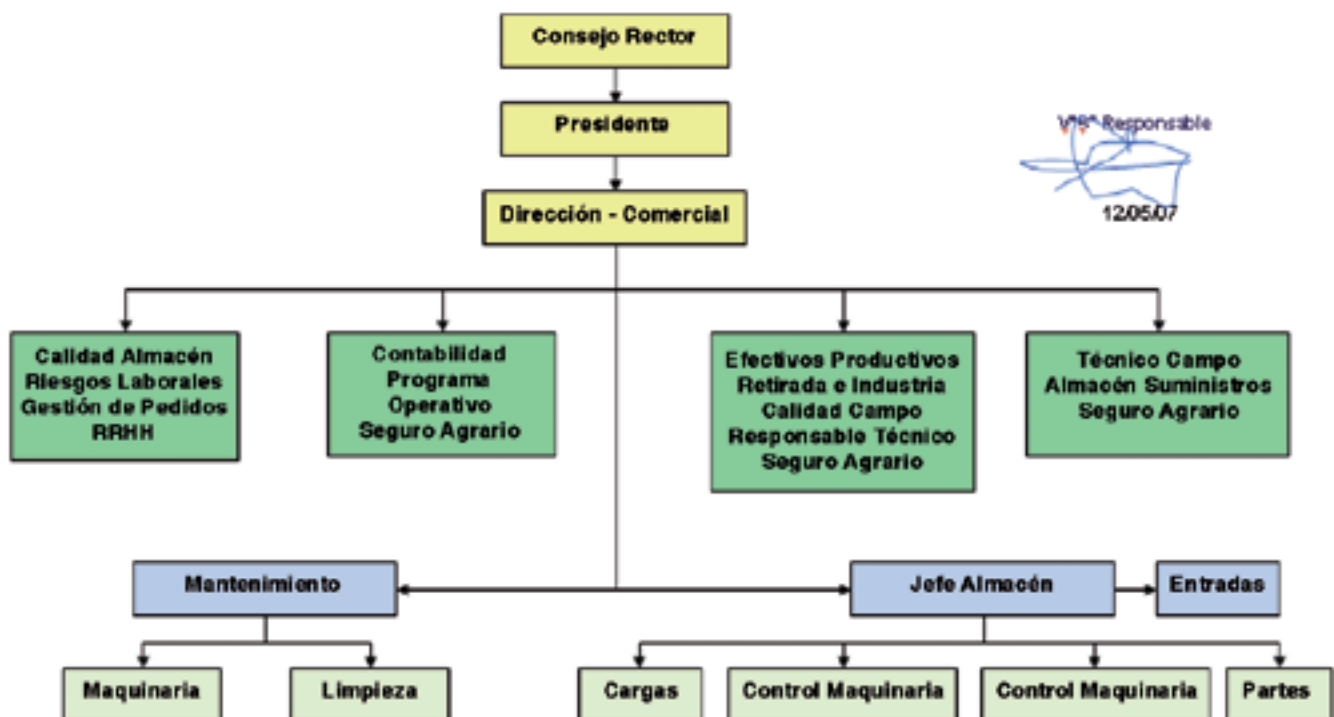
Fdo. D: \_\_\_\_\_

## 6.2. Gestión y Organización

El grupo de productores tendrá una estructura de gestión y contará con suficientes personas formadas adecuadamente para asegurar que todos los productores registrados cumplen con los requisitos de GLOBALGAP en sus zonas de producción. Se documentará la estructura de organización del Grupo de Productores, la cual deberá incluir:

- Representante de la gestión de GLOBALGAP: persona o departamento responsable de gestionar la implementación de GLOBALGAP dentro del grupo.
- Inspector(es) interno(s): persona o personas responsables de las inspecciones internas anuales a cada productor miembro a nivel de la explotación para ver si cumple con los PCCCs; deben cumplir con los requisitos de GLOBALGAP exigidos a los inspectores internos.
- Auditores(es) interno(s): persona o personas responsables de la auditoría interna del Sistemas de Gestión de Calidad; deben cumplir con los requisitos de GLOBALGAP exigidos a los auditores internos.
- Persona o departamento técnico en temas agrícolas: persona o personas responsables de ofrecer asesoramiento técnico al grupo.
- Persona o departamento de Sistemas de Gestión de Calidad (SGC): persona o personas responsables de gestionar el SGC.

Se documentarán las tareas y responsabilidades de todo el personal implicado en el cumplimiento de los requisitos de GLOBALGAP y se nombrará a una persona con suficiente antigüedad y conocimiento para asumir la responsabilidad global del mantenimiento de la certificación de GLOBALGAP.



### 6.3. Competencia y Formación del Personal

El grupo deberá asegurarse de que todo el personal responsable del cumplimiento de la normativa GLOBALGAP esté debidamente formado y cumpla con los requisitos de competencia. Se documentarán los requisitos de competencia, formación y cualificación del personal clave.

El auditor/ inspector o los auditores/ inspectores internos deberán cumplir con los requisitos exigidos por el Reglamento General.

Habrán sistemas que permitirán demostrar que el personal clave se encuentra informado y al día con los acontecimientos, temas y cambios legislativos relevantes al cumplimiento de la normativa GLOBALGAP.

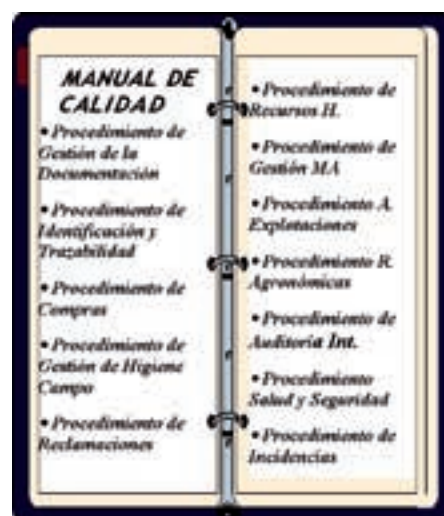


### 6.4. Manual de Calidad

Los sistemas operativos y de gestión de calidad relacionados con la normativa GLOBALGAP, estarán documentados y detallados en un Manual de Calidad.

Las políticas y los procedimientos estarán suficientemente detallados para demostrar el control, por parte del grupo, de los principales requisitos de la normativa GLOBALGAP y estarán a disposición de los miembros registrados del grupo y del personal clave.

El contenido del Manual de Calidad será revisado periódicamente para asegurar que continúa cumpliendo los requisitos de la normativa GLOBALGAP y los del grupo de productores. Cualquier modificación de relevancia que entre en vigor en la normativa de GLOBALGAP o en las directivas publicadas, debe ser incorporada al Manual de Calidad dentro del plazo establecido.



### 6.5. Control de los Documentos

Se controlará adecuadamente toda documentación relevante a la operativa del Sistema de Gestión de Calidad (SGC) de GLOBALGAP. La documentación deberá incluir:

- El Manual de Calidad.
- Los procedimientos operativos de GLOBALGAP.
- Instrucciones de trabajo.
- Formularios de registro.
- Normativas externas de relevancia, por ejemplo, los documentos normativos vigentes de GLOBALGAP.

Habrán un procedimiento escrito definiendo el control de los documentos. Toda esta documentación será revisada y aprobada por el personal autorizado antes de su emisión y distribución.

Todos los documentos controlados serán identificados con un número de emisión, una fecha de emisión/ revisión y sus páginas serán numeradas adecuadamente.

Cualquier cambio en estos documentos será revisado y aprobado por el personal autorizado, previo a su distribución. Siempre que se pueda, se debe aclarar la razón y la naturaleza del cambio.



Habrà una copia de toda documentación relevante en cualquier lugar donde se esté controlando el Sistema de Gestión de Calidad.

Habrà un sistema que asegure que toda documentación sea revisada y que tras una emisión de nuevos documentos, los documentos obsoletos sean debidamente anulados.

## 6.6. Registros

El grupo de productores deberá llevar registros para demostrar el control efectivo de los Sistemas de Gestión de Calidad de GLOBALGAP y el cumplimiento con los requisitos.

Se deberá mantener, por un mínimo de dos años, todo registro relacionado con los Sistemas de Calidad de GLOBALGAP.

Los registros deberán ser auténticos y legibles, asimismo deberán estar archivados y mantenidos en condiciones adecuadas y deberán estar accesibles para su inspección, cuando sea requerido.

Los registros mantenidos en-línea o digitalmente se consideran válidos. Si es necesaria una firma, ésta puede ser en la forma de una contraseña o una firma electrónica para asegurar la identificación y autorización del firmante. Si se requiere una firma escrita de la persona responsable, entonces ésta debe estar presente.

## 6.7. Gestión de Reclamaciones

El grupo tendrá un sistema para gestionar eficazmente las reclamaciones de los clientes. Para ello, habrá un procedimiento documentado que describa la forma de recibir las reclamaciones, de registrarlas, identificarlas, investigarlas y la forma de hacer el seguimiento y la revisión. Este procedimiento estará a disposición de los clientes. El procedimiento abarcará, tanto las reclamaciones realizadas al grupo, como las reclamaciones a los productores particulares.

## 6.8. Auditorías e Inspecciones Anunciadas

Habrà un sistema de auditoría interna establecido para asegurar la adecuación y el cumplimiento del Sistema de Gestión de Calidad documentado y también para inspeccionar a los productores y establecimientos.

El auditor o los auditores internos, realizarán anualmente, como mínimo, la auditoría interna del Sistema de Gestión de Calidad.

Los auditores internos tendrán formación adecuada e independencia con respecto al área que esta siendo auditada.

Se llevarán registros del plan de auditoría interna, de lo detectado durante las auditorías y del seguimiento de las acciones correctivas tomadas, y dichos registros serán conservados y estarán disponibles. Durante la auditoría externa, el Organismo de Certificación evaluará la competencia del auditor interno, verificando el cumplimiento con respecto al Reglamento General.

Los inspectores internos son los responsables de llevar a cabo las inspecciones a las explotaciones. Se realizarán inspecciones de cada productor y zona de producción, al menos, una vez al año, basadas en la lista de verificación de GLOBALGAP. Se deberán inspeccionar a fondo todos los puntos de control, sean Obligaciones Mayores, Menores o Recomendaciones. Habrá un proceso de revisión de los informes de inspección y del estado de los productores.

Se deberá realizar internamente una inspección a todo miembro nuevo del grupo, previo a su ingreso en la lista de productores registrados de GLOBALGAP. Los originales de los informes y las notas de cada inspección serán archivados y deberán estar a disposición para la inspección del Organismo de Certificación. El informe de inspección debe incluir la siguiente información:

- a) Identificación del productor registrado y zona(s) de producción.
- b) Firma del productor registrado.
- c) Fecha.
- d) Nombre del inspector.
- e) Productos registrados.
- f) Resultado de evaluación con respecto a cada punto de control GLOBALGAP.
- g) Para todas las Obligaciones Mayores en la Lista de Verificación, debe informarse en la sección de comentarios lo que se verificó. Esto hará posible un seguimiento posterior de la auditoría.
- h) Detalle de cualquier incumplimiento detectado y plazo para la acción correctiva.
- i) Estado GLOBALGAP.

El auditor interno, tomará la decisión acerca de si el productor cumple con los requisitos de GLOBALGAP, basándose en los informes de inspección presentados por el inspector interno.

## **6.9. Sistemas de Incumplimientos y Acciones Correctivas**

Habrà un procedimiento para la gestión de los incumplimientos y las acciones correctivas que puedan resultar de las auditorías internas, externas y/o inspecciones.



### NO CONFORMIDADES



### NO CONFORMIDADES RESUELTAS





Las acciones correctivas tomadas tras un incumplimiento serán evaluadas y se definirán los tiempos de acción para que el incumplimiento no se vuelva a producir. Se definirá quiénes son los responsables de implementar y decidir acerca de las acciones correctivas.

## 6.10. Trazabilidad y Segregación del Producto

Los productos que cumplen con los requisitos de la norma y que son vendidos como tales, deben ser trazables y ser manejados de tal forma que no se mezclen con productos no aprobados por GLOBALGAP.

Habrá un procedimiento documentado para la identificación de los productos registrados y para permitir la trazabilidad de todos los productos, tanto los que corresponden como los que no corresponden a los emplazamientos solicitantes. Se debe realizar un balance de entradas y salidas globales de la empresa, para demostrar el cumplimiento dentro de la entidad legal.

Habrá sistemas y procedimientos establecidos para anular cualquier riesgo de una colocación equivocada de etiquetas o de mezclar los productos registrados GLOBALGAP con los productos no registrados.

## 6.11. Sanciones e Incumplimientos

El grupo de productores operará con un sistema de sanciones e incumplimientos con sus productores. Dicho sistema debe cumplir con los requisitos definidos por el Reglamento General.

Los contratos con los productores individuales definirán el procedimiento de sanciones, incluyendo los diferentes niveles de Advertencia, Suspensión y Cancelación.

El Grupo de Productores tendrá mecanismos establecidos para comunicar inmediatamente al Organismo de Certificación, las Suspensiones o Cancelaciones de los productores registrados. Se llevarán registros de todas las sanciones, incluyendo evidencia de las acciones correctivas tomadas y del proceso de la toma de decisión.

## 6.12. Retirada de Productos Certificados

Deben existir procedimientos documentados para gestionar de forma efectiva la retirada de productos registrados. Dichos procedimientos deben identificar los tipos de situación que pueden llevar a una retirada de productos registrados, las personas responsables de tomar decisiones con respecto a una posible retirada, el mecanismo para comunicar a los clientes y al Organismo de Certificación aprobado por GLOBALGAP y los métodos para conciliar las existencias.

El procedimiento debe poder ser operativo en cualquier momento y debe ponerse a prueba, al menos, una vez al año para asegurar su eficacia. Dicha prueba debe ser documentada.



### 6.13. Subcontratistas

Existirán procedimientos para asegurar que los servicios subcontratados a terceros sean desarrollados de conformidad con los requisitos de la norma. Se llevarán registros para demostrar que la competencia del subcontratista ha sido evaluada y que cumple con los requisitos de la normativa.



Los subcontratistas deberán trabajar de acuerdo al Sistema de Gestión de Calidad del grupo y los procedimientos relevantes. Ésto deberá ser especificado en los acuerdos de servicio o en los contratos.

**GLOBALG.A.P.** Inicio | Mercado regulado | Red de contactos | FAQ | Contacto | Escuelas de Responsabilidad | RSS

**¿Qué es GLOBALG.A.P.?**  
 GLOBALG.A.P. es un organismo privado que establece normas aplicables a través de las cuales se puede verificar mediante auditorías en todos los puntos del mundo.

**¿Qué es GLOBALG.A.P.?**  
 La norma GLOBALG.A.P. fue diseñada principalmente como herramienta confiable y independiente para el sector que se basa en todos los aspectos operacionales relacionados al impacto ambiental de la explotación en el medio ambiente, bienestar de los animales, bienestar de los trabajadores y compromiso en el comercio de los productos.

**¿Qué es GLOBALG.A.P.?**  
 GLOBALG.A.P. ofrece un modelo estándar para buenas prácticas agrícolas (BPA) en cualquier parte del mundo. Es una asociación de productores agrícolas e industriales en condiciones de igualdad, que buscan establecer normas aplicables de certificación y acreditación.

**¿Qué es GLOBALG.A.P.?**  
 La página web de GLOBALG.A.P. es una base de datos de certificaciones dirigidas a todos los actores involucrados: productores, procesadores, distribuidores, minoristas e importadores. Con su ayuda y en colaboración, www.globalgap.org muestra información actualizada sobre la forma de distribución y sus productos y servicios.

**¿Qué es GLOBALG.A.P.?**  
 Son los organismos de certificación que han sido acreditados por GLOBALG.A.P. y que han firmado un Acuerdo de Certificación y Licencia con GLOBALG.A.P.

[www.globalgap.org](http://www.globalgap.org)

## 7. ORGANISMOS DE CERTIFICACIÓN

Los Organismos de Certificación aprobados por GLOBALGAP han de estar acreditados según EN 45011 o la Guía ISO/IEC 65 por un Organismo de Acreditación para el ámbito(s) relevante o el ámbito(s) relevante del programa equivalente. Los Organismos de Certificación aprobados deben atenerse a las reglas de GLOBALGAP y haber firmado un Acuerdo de Certificación y Licencia con GLOBALGAP.

La información acerca del estado del Organismo de Cer-



tificación (aprobado o aprobado provisionalmente) se encuentra en la página web de GLOBALGAP y se recomienda a los productores verificar que el Organismo de Certificación que han elegido aparezca en la citada página web.

Cada Organismo de Certificación establece su propia estructura de tarifas, que explicará oportunamente a los posibles clientes.

## 8. PROCESO DE CERTIFICACIÓN

Toda la documentación relevante sobre los productores que solicitan certificación GLOBALGAP

debe ser registrada para que el productor pueda convertirse en un productor registrado GLOBALGAP bajo las opciones 1, 2, 3 y/o 4 (según se explica más adelante). En base a esta información, GLOBALGAP proporcionará a la parte registrada el número de cliente de GLOBALGAP (GGN), que será su única identificación para todas las actividades de GLOBALGAP.



[www.globalgap.org](http://www.globalgap.org)

### 8.1. Primeras Inspecciones

Sólo serán considerados válidos los registros que se remontan a tres meses antes de la primera recolección después de concluir la inscripción, o a la fecha de la primera inscripción del productor con GLOBALGAP, eligiendo la fecha más antigua de las dos. La recolección y el manipulado del producto deben ser posteriores a la inscripción.

En caso de no ser posible la inspección durante la recolección, se puede recurrir a fechas alternativas, presentando una justificación de la fecha alternativa al Organismo de Certificación, que se debe incluir en el informe de auditoría. Si algunos puntos de control no pueden ser inspeccionados, se deberá realizar una visita de seguimiento o podrá enviarse pruebas por fax, fotografías u otros medios aceptables.

En el caso de que ya se ha realizado la recolección en el momento de la inspección, el productor debe conservar evidencia del cumplimiento de los puntos de control relacionados con la recolección.





No se otorgará ningún certificado hasta que se hayan verificado todos los puntos de control y éstos se hayan dado por cumplidos.

El productor puede desear la certificación de más de un cultivo y los cultivos pueden tener diferente periodo vegetativo, o sea, la recolección de un cultivo puede no coincidir con la recolección de otros cultivos. Aquí se presentan dos situaciones posibles:

1. Los cultivos a incluirse en el ámbito de la certificación coinciden en el tiempo; entonces se coordinará la inspección del primer año para poder examinar el cultivo principal durante, o lo más cercano posible, a la recolección, asumiendo que los otros cultivos cuentan con el mismo grado de cumplimiento (denominando “cultivo principal” ateniendo a la superficie, el riesgo alimenticio, el mercado de exportación y cualquier otros criterio de relevancia). De considerarlo necesario, el Organismo de Certificación puede exigir pruebas de cumplimiento más cercano a las fechas de recolección de los cultivos “no-principales” y podrá coordinar una nueva visita para verificar cualquier punto de control pendiente.
2. Los cultivos a incluirse en el ámbito de la certificación son consecutivos (la producción de un cultivo finaliza antes de comenzar la producción del otro); entonces se debe llevar a cabo, en el primer año, una inspección completa del primer cultivo durante la recolección. Los cultivos siguientes producidos en ese primer año pueden ser agregados al certificado sólo cuando se haya verificado el cumplimiento para cada cultivo, sea mediante inspecciones durante la recolección de cada cultivo o podrá enviarse pruebas.

## 8.2. Inspecciones siguientes

Debe existir, al menos, un producto presente de los registrados durante las inspecciones, para, de esta forma, asegurarle al Organismo de Certificación que cualquier otro cultivo registrado (si lo hubiere) que no estuviere presente en ese momento, se gestiona de acuerdo con las normas GLOBALGAP.

### 8.3. Validez y alcance del certificado

El plazo de validez del certificado será de doce meses.

Puede ocurrir que no haya cultivo o producto presente en la fecha prevista para la inspección anual. En estos casos, el Organismo de Certificación puede optar por extender el período de validez del certificado previo por tres meses adicionales (doce meses + tres meses, quince meses en total), con el fin de poder coordinar una inspección donde se cuente con la presencia de un cultivo/producto. Esta prórroga sólo puede ser otorgada si el productor se re-inscribió antes de la fecha de vencimiento.

Por lo tanto, la inspección siguiente puede realizarse en cualquier fecha durante el “período de inspección” que abarca nueve meses: desde seis meses antes de la fecha de vencimiento original del certificado y (sólo si el Organismo de Certificación extiende la validez del certificado en la base de datos de GLOBALGAP) hasta tres meses después de la fecha de vencimiento original del certificado.

Un productor que esté incluido en el anexo de un certificado otorgado a un grupo de productores para una lista registrada de producto(s), sólo podrá vender el producto independientemente del grupo si el producto no es vendido en calidad de producto certificado GLOBALGAP. Los productos vendidos fuera del grupo no pueden hacer referencia al certificado de GLOBALGAP y todos los volúmenes de ventas deben ser notificados al grupo y estas ventas deben constar en la verificación de entradas y salidas globales de la empresa.

La entidad legal que comercializa el producto certificado debe ser el titular legal del certificado.

Todo el proceso de producción de los productos declarados y registrados debe cumplir con los requisitos de GLOBALGAP. No puede haber en una misma explotación zonas del producto registrado certificadas y otras sin certificar, es decir, se debe incluir toda la superficie del cultivo registrado (instalaciones incluidas).

Se puede excluir del alcance del certificado la manipulación del producto cuando un productor lleva a cabo la manipulación del producto, los puntos de control FV.5 son obligatorios para el producto correspondiente. Si la central hortofrutícola ya cuenta con certificación BRC/IFS/SQF 2000, no es necesario que el inspector de GLOBALGAP verifique toda la sección FV.5, pero sí debe verificar los puntos FV.5.8.1-14.

- Cuando no se lleva a cabo manipulación del producto en el establecimiento, se declarará durante la inscripción y constará en el certificado.
- Si un productor no lleva a cabo la manipulación del producto en su establecimiento, sí no en la de otro productor con certificación GLOBALGAP, la manipulación del producto podrá ser incluida en el certificado del productor que lo cultivó, siempre y cuando:



- a) El producto aún pertenece al productor que lo cultivó cuando es envasado.
- b) El centro de manipulado se encuentra en el establecimiento del productor que lo envasa y en el certificado de éste incluye la manipulación.
- c) Si los productos que constan en el certificado como envasados son los mismos para ambos productores.
- d) El centro de manipulado tiene trazabilidad clara hasta los productores individuales.
- e) Para el productor que envasa, todos los PCCCs de Obligaciones Menores bajo FV.5 son inspeccionados como Obligaciones Mayores.
- f) El centro de manipulado no envasa, ni manipula ni almacena productos no-GLOBALGAP del ámbito de producto(s) especificados en el certificado.



Todos los otros casos deben ser presentados ante el Secretariado de GLOBALGAP.

Se puede excluir del alcance de certificación la recolección si el producto se vende en el campo, previamente a la recolección, y el comprador, que es también responsable de la manipulación del producto, es quien recolecta el producto. Esta excepción se aplica cuando el producto ya no pertenece al productor en el momento previo a la recolección y el productor no tiene control sobre el proceso de recolección. Tampoco se trata de una actividad subcontratada por el productor.

Durante la inscripción, el productor debe solicitar la exclusión, por producto, presentando justificación detallada. El Secretariado de GLOBALGAP aprobará la exclusión, considerando caso por caso, antes de la aprobación de la inscripción.

Si se excluye la recolección para el productor o grupo de productores, la manipulación del producto también será excluida para ese productor o grupo de productores.

### EXCLUSIÓN O INCLUSIÓN DE LA MANIPULACIÓN DEL PRODUCTO



## 9. OPCIONES DE CERTIFICACION

Los Productores podrán obtener la certificación GLOBALGAP bajo cualquiera de las cuatro opciones que se detallan a continuación.

### OPCIÓN 1

**Un productor individual solicita certificación GLOBALGAP.** El productor individual, una vez certificado, será el titular del certificado.

La auto-evaluación interna debe ser realizada al menos una vez al año. La auto-evaluación se hará bajo la responsabilidad del productor.

La auto-evaluación debe hacerse con la lista de verificación completa (Obligaciones Mayores y Menores y Recomendaciones) de los ámbitos y sub-ámbitos aplicables. La lista de verificación completa debe estar disponible en la explotación para ser revisada por el inspector durante la inspección externa.

Una inspección externa anunciada realizada por año por el Organismo de Certificación aprobado por GLOBALGAP del productor registrado.

El Organismo de Certificación que certifica (o un agente subcontratado) realizará un mínimo adicional de 10% de inspecciones de vigilancia no anunciada, por año, entre todos los productores certificados que tiene registrados bajo la Opción 1. Un auditor o un inspector de GLOBALGAP pueden realizar las inspecciones.

El Organismo de Certificación informará al productor de la visita con una anticipación de 48 horas. En el caso excepcional de que sea imposible para el productor aceptar la fecha propuesta (debido a razones médicas u otras razones justificables), el productor tendrá otra oportunidad más de ser informado de la inspección de vigilancia no-anunciada. El productor recibirá una advertencia por escrito si la primera o la segunda fecha propuesta, si corresponde, no ha sido aceptada y otra notificación de la visita con 48 horas de anticipación. Si la visita no se puede realizar por razones que no son justificadas, se aplicará una suspensión completa.

### OPCIÓN 2

**Un grupo de productores solicita certificación de grupo bajo GLOBALGAP.** El grupo de productores, como entidad legal, será el titular del certificado, una vez que haya sido certificado.

El Sistema de Gestión de Calidad (SGC), desarrollado de acuerdo a los requisitos establecidos, debe ser auditado internamente, al menos una vez al año, por el auditor interno del grupo de productores.



Se debe llevar a cabo esta auditoría utilizando la Lista de Verificación Sistema de Gestión de Calidad.

Se debe llevar a cabo un mínimo de una inspección interna por año de cada productor registrado dentro del grupo de productores; debe hacerse por inspectores internos cualificados del grupo de productores, o debe ser subcontratado a un organismo externo de verificación, que no debe ser el organismo de certificación responsable de las inspecciones externas de certificación del grupo.

Anualmente, el Organismo de Certificación aprobado por GLOBALGAP llevara a cabo una inspección externa anunciada del grupo de productores registrado. El Organismo de Certificación auditará el Sistema de Gestión de Calidad utilizando la Lista de Verificación Sistema de Gestión de Calidad. Las inspecciones externas a los establecimientos son de frecuencia anual. La selección de productores se hace tomando una muestra al azar que, como mínimo, debe ser la raíz cuadrada (o el número entero redondeado hacia arriba si hubiera decimales) del número total de productores registrados en GLOBALGAP dentro del grupo de productores.

**Ejemplo:** Un grupo de productores tiene 25 miembros registrados y el Organismo de Certificación, después de la auditoría SGC, fija la raíz cuadrada como muestra. Por lo tanto, 5 productores deben ser inspeccionados en la primera inspección.

Durante el período de validez (doce meses) del certificado, el Organismo de Certificación llevará a cabo una inspección no-anunciada a un número de productores del grupo de productores equivalente al 50% del tamaño de la muestra que fue inspeccionada en la inspección previa anunciada. Sólo en el caso de que no se hayan constado no-conformidades en los productores inspeccionados externamente durante la inspección de vigilancia no anunciada, podrá reducirse en un 50% el tamaño de la muestra original para la siguiente inspección anunciada normal (siempre y cuando los resultados de la auditoría al Sistema de Gestión de Calidad llevada a cabo en la siguiente inspección anunciada normal, también favorezcan esta reducción).

**Ejemplo:** Seis meses después de otorgarse el certificado a un grupo de productores (cumplimiento total de la auditoría Sistema de Gestión de Calidad y 5 inspecciones a establecimientos), el Organismo de Certificación lleva a cabo una inspección a 3 (50% de 5 = 3) productores, de forma no-anunciada. Si los 3 productores no tienen no-conformidades durante esta inspección no anunciada, el Organismo de Certificación sólo verificará a 2 productores durante la próxima inspección normal anunciada, PERO SOLO SI en la auditoría Sistema de Gestión de Calidad durante la inspección normal anunciada no se detectan no-conformidades. Si se detecta una no-conformidad durante la inspección de vigilancia “no-anunciada”, el Grupo X será sancionado como corresponde y no habrá ninguna reducción en el tamaño de la muestra para la próxima inspección normal anunciada.

Si se detectan no-conformidades en las inspecciones no-anunciadas, en la siguiente inspección normal anunciada, se debe presentar justificaciones para pretender que sólo se verifique el tamaño mínimo de muestra (raíz cuadrada) y no un tamaño mayor.





El Organismo de Certificación que certifica (o su agente subcontratado) realizará un mínimo adicional de 10% de auditorías no anunciadas por año entre todos los grupos de productores certificados que tiene registrados bajo la Opción 2. Estas auditorías adicionales sólo cubrirán el Sistema de Gestión de Calidad del grupo de productores. Si el Organismo de Certificación tiene 10 ó menos grupos de productores registrados bajo la Opción 2, debe elegirse 1 grupo de productores.

El 10% no sólo debe tener en cuenta los números totales, sino que debe ser calculado teniendo en consideración factores tales como la geografía, la legislación (cuando varias jurisdicciones sean cubiertas por el Organismo de Certificación), el tipo de cultivo, el historial de cumplimiento, etc.

El Organismo de Certificación informará al grupo de productores de la visita planificada con una anticipación de 48 horas. En el caso excepcional de que sea imposible para el grupo de productores aceptar la fecha propuesta (debido a razones médicas u otras razones justificables), el grupo de productores tendrá una oportunidad más de ser informado de la auditoria no-anunciada. El grupo de productores recibirá una advertencia por escrito si la primera o la segunda fecha propuesta, si corresponde, no ha sido aceptada. El grupo de productores recibirá otra notificación de la visita con 48 horas de anticipación. Si la visita no puede llevarse a cabo debido a razones que no son justificables, se aplicará una suspensión completa.

## OPCIONES 3 Y 4

**Análisis Comparativo de Homologación** (Benchmarking): Se evalúa en el programa que solicita el análisis comparativo de homologación (Benchmarking) la equivalencia de su contenido y criterio de cumplimiento con respecto al de GLOBALGAP.

Reglas del Programa: Todos los productores /emplazamientos/establecimientos con licencia y certificación, deberán operar según las reglas del Programa Aspirante.

Organismos de Certificación Aprobados por GLOBALGAP: Toda certificación realizada dentro de un Programa Equivalente debe hacerse por Organismos de Certificación aprobados por GLOBALGAP; éstos deben tener acreditación EN 45011 o ISO 65 para el ámbito del Programa Equivalente y para la categoría de Lista de Verificación Modificada Aprobada con respecto a GLOBALGAP.

El Programa Aspirante debe procurar la verificación de los productores de acuerdo a las reglas de la OPCION 1, y de los grupos de productores, de acuerdo a las reglas de la OPCION 2.

El **PROTOCOLO DE NATURE'S CHOICE** tiene varias opciones de certificación:

OPCIÓN 1: Con ésta opción, el candidato inscribe la finca y la Organización de Comercialización de Productos (PMO) asociada del país en cuestión en el Departamento de Administración del Protocolo.



No requiere auditoría interna. Después de la evaluación realizada por el Certificador del Protocolo o sus agentes, se emitirá y se enviará un informe de auditoría al miembro, normalmente dentro de un periodo de 15 días laborables después del periodo establecido para la recepción y revisión de cualesquiera acciones correctivas. El informe de la auditoría incluirá el nivel de conformidad indicado como porcentaje y una indicación de cualquier no conformidad pendiente.

OPCIÓN 2: Adecuada para empresas con varias fincas, para cooperativas y otras organizaciones de productores similares definidas como Organización de Comercialización de Productos (PMO), que pueden inscribirse en el Protocolo bajo Opción 2.

Cada finca debe tener una relación contractual con la PMO y debe estar incluida en el sistema de gestión de calidad para Nature's Choice gestionado por la PMO. Todas las fincas inscritas en la PMO se deben someter a una auditoría interna anual realizada por una persona cualificada. Esta persona debe estar registrada y aprobada por la Entidad de Auditoría previamente a la realización de las auditorías. Las acciones correctivas resultantes deben ser documentadas y resueltas.

La PMO mantendrá una lista actualizada de aquellas fincas que hayan alcanzado un nivel positivo de conformidad (Ej.: Oro, Plata o Bronce), y una lista de aquellas fincas que aún no lo hayan conseguido y cuyo estado será Auditado“.

La trazabilidad y la separación de productos dentro de las instalaciones de la PMO donde se manipulan los productos registrados serán componentes esenciales del sistema con especial atención en el caso de que se manipulen productos ecológicos.

La frecuencia de la evaluación del sistema de Nature's Choice en la PMO inscrita por el Certificador del Protocolo o sus agentes será anual. La fecha será decidida por acuerdo mutuo, pero donde no haya acuerdo, la fecha elegida por el Certificador del Protocolo será definitiva.

Una muestra de las fincas inscritas elegidas al azar será evaluada por el Certificador del Protocolo o sus agentes. El número de auditorías de finca a realizar se basará en la raíz cuadrada del número de fincas inscritas multiplicada por un factor dependiendo de la categoría de riesgo del producto suministrado, como clasificado por Tesco:

- Productos de bajo riesgo tendrán un factor de 1.
- Productos de medio riesgo tendrán un factor de 1,5
- Productos de alto riesgo tendrán un factor de 2.

El Certificador del Protocolo o sus agentes realizarán una revisión del sistema de gestión de calidad de Nature's Choice en las oficinas de la PMO y, donde proceda, en su almacén.

Después de la revisión realizada por el Certificador del Protocolo o sus agentes, se emitirá y se enviará un informe al miembro de la PMO, normalmente dentro de un periodo de 15 días laborables después del periodo establecido para la recepción y revisión de cualesquiera acciones correctivas.

Para aquellas PMOs con un elevado número de pequeños productores, se permite agrupar estos pequeños productores en Grupos de Pequeñas Fincas (SFG) que se reconocen como unidades individuales de producción en Opción 2.

OPCIÓN 3: En situaciones donde el distribuidor o el productor tengan su propio protocolo y suministren productos a Tesco, podrán conseguir el reconocimiento de su protocolo a través de un proceso de comparación, y su posterior aprobación, de criterios con los del Protocolo de Nature's Choice.

## 10. NIVELES DE CUMPLIMIENTO

Hay tres tipos de niveles de cumplimiento para los distintos Puntos de Control:

**Obligaciones Mayores:** es obligatorio el cumplimiento del 100% de todos los Puntos de Control aplicables de los módulos en conjunto. Se deben agregar comentarios, en la Lista de Verificación, al lado de cada Obligación Mayor, haciendo referencia a la evidencia.

**Obligaciones Menores:** es obligatorio el cumplimiento del 95% de todos los Puntos de Control aplicables de los módulos en conjunto.

**Recomendaciones:** no existe un porcentaje mínimo de cumplimiento. Deben ser verificados durante la auto-evaluación/inspecciones internas y externas.

Se debe anotar en la lista de verificación los comentarios de todos los puntos de control considerados **incumplidos** durante las inspecciones externas, las auto-evaluaciones /inspecciones internas y las auditorías. Además se debe proporcionar justificación de los puntos "no aplicables".

## 11. NO-CONFORMIDADES

Al revisarse o inspeccionarse cada uno de los puntos de control puede suceder que no se cumplan alguno de ellos, dando lugar a incumplimientos que se pueden categorizar de la siguiente forma:

**No-cumplimiento o Incumplimiento:** no se cumple con un punto de control de GLOBALGAP en la lista de verificación, de acuerdo con los criterios de cumplimiento.

**No-Conformidad:** situación en que se infringe una regla de GLOBALGAP necesaria para la obtención del certificado (no se cumple con el 100% de las obligaciones mayores y/o no se cumple con el 95% de las obligaciones menores).

Además, también existen no-conformidades por asuntos contractuales:

- No cumplimiento de cualquiera de los acuerdos en los contratos firmados entre el Organismo de Certificación y el productor que objetivamente muestra una mala gestión a nivel del productor de los procedimientos relativos a GLOBALGAP.
- Incumplimiento en temas menores del contrato firmado entre el Organismo de Certificación y el productor.



- El incumplimiento de cualquiera de los acuerdos del contrato firmado entre el Organismo de Certificación y el productor o cualquier tema detectado durante la inspección que genere dudas técnicas sobre la forma de proceder del productor.

Durante la auditoría de certificación del **Protocolo de Nature's Choice** se revisarán todos y cada uno de los puntos de control, los cuales se dividen en tres categorías:

- Crítico.
- Obligatorio.
- Estándar.

Dependiendo de la categoría de los puntos de control, la gestión de las acciones correctivas variarán de la siguiente manera:

- a. Crítico:** Habrá un límite máximo de siete días naturales a partir de la fecha de la auditoría para la conclusión de las acciones correctivas. Durante o al final de estos siete días, si se considera que existe un riesgo inmediato para la salud, el auditor visitará el lugar de nuevo, con los gastos a cargo del miembro, para revisar la ejecución de la acción correctiva para ésta no conformidad crítica específica. Si se considera que el riesgo para la salud no es real, pero lo ha sido durante los doce meses anteriores, se aceptará la presentación de evidencias documentales dentro del periodo de siete días.
- b. Obligatorio:** Para todas las no conformidades obligatorias confirmadas durante la auditoría, el miembro tendrá 28 días naturales para realizar las acciones correctivas y para enviar las pruebas a la oficina del auditor designado, por correo electrónico, CD o en forma de otros documentos. Las pruebas y los documentos presentados después del periodo de 28 días naturales no serán aceptados para la revisión de acciones correctivas y la decisión sobre certificación se tomará sin tenerlos en cuenta.
- c. Estándar:** Dentro de un periodo de 28 días naturales se debe elaborar un Plan de Acciones Correctivas documentado, en el cual se identifica la acción correctiva propuesta y el calendario para realizarla. Se debe disponer de pruebas de que el protocolo se está llevando a cabo, y el protocolo documentado puede ser requerido por Tesco o sus agentes para su revisión durante los doce meses siguientes. El Plan de Acción será revisado en la siguiente auditoría programada.

La concesión de un certificado de nivel de cumplimiento de la normativa del Protocolo se basará en la revisión de los informes de auditoría y de las acciones correctivas presentadas dentro de los 28 días de la auditoría.

Los certificados se emitirán en tres niveles; Oro, Plata y Bronce.

- Nature's Choice Nivel de Oro: 100% conformidad con los puntos de control críticos en el día de la evaluación; 100% conformidad con los puntos de control obliga-



torios después del límite de 28 días para las acciones correctivas pendientes y 95% a 100% conformidad con los puntos de control estándar en el día de la evaluación.

- Nature's Choice Nivel de Plata: 100% conformidad con los puntos de control críticos después del límite para acciones correctivas de siete días naturales; 90% conformidad con los puntos de control obligatorios después del límite de 28 días para las acciones correctivas pendientes y 75% a 94% conformidad con los puntos de control estándar en el día de la evaluación.
- Nature's Choice Nivel de Bronce: 100% conformidad con los puntos de control críticos después del límite para acciones correctivas de siete días naturales; 75% conformidad con los puntos de control obligatorios después del límite de 28 días para las acciones correctivas pendientes y 50% a 74% conformidad con los puntos de control estándar en el día de la evaluación.

## 12. SANCIONES

Todos los Organismos de Certificación y todos los grupos de productores deben establecer un sistema de sanciones para las no conformidades detectadas. GLOBALGAP tiene tres tipos de sanciones: **Advertencia, Suspensión, y Cancelación**. Dichas sanciones se aplican en caso de incumplimientos de los puntos de control y por temas contractuales.

Se impedirá a los productores cambiar de Organismo de Certificación hasta que la no-conformidad que resultó en la sanción respectiva haya sido levantada satisfactoriamente.

Se emite una **Advertencia** para todos los tipos de no-conformidades detectadas. El plazo permitido para la corrección será acordado entre el Organismo de Certificación y el productor, no siendo mayor a 28 días naturales desde la fecha de la Advertencia. Si la causa de la sanción no es resuelta dentro del plazo establecido (máximo 28 días), se aplicará una Suspensión.

Se aplica una **Suspensión** cuando el productor no pueda demostrar haber tomado acciones correctivas suficientes, después de una Advertencia. También se puede aplicar una suspensión a voluntad del productor, para algunos (parcial) o todos (completa) de sus productos. Después de aplicarse la Suspensión, el plazo permitido para la corrección será establecido por el Organismo de Certificación y tendrá una validez máxima de seis meses. Si la suspensión es voluntaria, el plazo y las acciones correctivas para lograr el cumplimiento son establecidas por el productor mismo, con el consentimiento del Organismo de Certificación correspondiente, pero debe ser cerrada antes de la reinscripción. Durante todo este tiempo (período de la suspensión), el productor no podrá hacer uso del logotipo/marca registrada de GLOBALGAP ni del certificado o cualquier otro documento que tenga alguna relación con GLOBALGAP.



Hay dos tipos de Suspensión:

- a) **Parcial:** sólo se suspende(n) cierta(s) parte(s) del ámbito del producto(s) certificado(s).
- b) **Completa:** Se suspenden todos los ámbitos del producto certificado durante un plazo establecido por el Organismo de Certificación. Si la razón de la suspensión radica en una no-conformidad en el Módulo Base para Todo Tipo de Explotaciones Agropecuarias o los módulos Base (Cultivos, Animales o Acuicultura) que abarcan todos los sub-ámbitos de los productos certificados, se debe aplicar una suspensión completa.

La Suspensión se levantará cuando haya suficientes pruebas de acciones correctivas, bien mediante una visita de seguimiento, cuyos gastos serán a cargo del productor, o mediante la presentación de pruebas escritas o visuales, dentro del plazo establecido para la corrección (menos de seis meses).

Si la causa de la Suspensión no se resuelve dentro del plazo establecido, el certificado y el productor serán sancionados con una Cancelación.

Se hará una **Cancelación** del contrato cuando:

- a) El productor no puede demostrar que haya tomado acciones correctivas suficientes una vez transcurridos seis meses desde una Suspensión Parcial o Completa.
- b) La no-conformidad detectada en un ámbito genera dudas acerca de la integridad del producto.
- c) Cuando se detectan no-conformidades contractuales mayores.

La Cancelación del contrato implicará la prohibición total del uso de cualquier logotipo/marca registrada, certificado, o cualquier mecanismo o documento que se relacione con GLOBALGAP.



El productor que haya tenido una Cancelación, no podrá solicitar nueva certificación de GLOBALGAP hasta cumplidos los 12 meses.

Para las no conformidades con los Puntos de Control Críticos o para la detección de faltas leves durante el proceso de auditoría de **Nature's Choice**, hay un sistema de tarjetas de aviso que se anotarán en la base de datos de inscripción del miembro.

**Tarjeta Amarilla:** Si se emite esta tarjeta, el miembro y las partes pertinentes serán notificados por el Certificador del Protocolo y se confirmará por escrito. El Certificador del Protocolo o sus agentes notificará a la PMO del país en cuestión, el Proveedor Primario en el Reino Unido y Tesco para el producto en cuestión.

Causas posibles de estas sanciones:

- No conformidad histórica/anterior de un punto de control crítico.

- Mal uso menor del Logo/Marca Registrada.
- Incumplimiento menor de los acuerdos contractuales entre el miembro y la Gerencia del Protocolo (Ej.: no disponibilidad en repetidas ocasiones del miembro en el día de la auditoría).

**Tarjeta Roja:** Se notificará al miembro y las partes pertinentes por el Certificador del Protocolo y confirmado por escrito. El Certificador del Protocolo o sus agentes notificará a la PMO, al Proveedor Primario en el Reino Unido, a Tesco para el producto en cuestión y al Comité Técnico Consultivo de **Nature's Choice**.

Causas posibles de estas sanciones:

- No conformidades críticas detectadas durante una evaluación por un auditor que suponga cuestiones de salud inmediatas para la seguridad del producto.
- La no rectificación de una no conformidad crítica después de una segunda visita por parte del auditor.
- La acumulación de 2 tarjetas amarillas en temporadas consecutivas.
- Evidencia de la adquisición de productos a fincas no inscritas en el Protocolo de **Nature's Choice**.
- Mal uso grave del Logo / Marca Registrada.
- Evidencia clara de mala fe (Ej.: registros fraudulentos).
- Incumplimiento mayor de los acuerdos contractuales entre la Gerencia del Protocolo y el miembro, por ejemplo el impago de servicios prestados.

**Otras faltas** consideradas sancionables por el Comité Técnico Consultivo de **Nature's Choice**:

- Dependiendo de la gravedad de la no conformidad crítica, el Comité Técnico Consultivo de **Nature's Choice** podrá confirmar la suspensión del suministro del producto a Tesco durante 1 a 3 meses naturales a partir de la fecha de la evaluación.
- Rescisión de la condición de miembro: Cuando se emitan dos tarjetas rojas en temporadas seguidas, el Certificador del Protocolo notificará al miembro del hecho y el Comité Técnico Consultivo de **Nature's Choice** lo ratificará, y esto llevará a la rescisión de la condición de miembro del Protocolo de **Nature's Choice**.
- Rescisión de la condición de miembro
- Quiebra
- Dos tarjetas rojas en temporadas consecutivas por el motivo que sea.
- Daño físico o amenazas a la integridad física del Certificador del Protocolo o sus agentes.
- Acciones por parte del miembro que puedan desprestigiar el Protocolo.



Con la autorización de Tesco, el uso del Logo / Marca Registrada estará limitado a los miembros del Protocolo que hayan pagado la cuota anual de inscripción para las PMO/fincas. El uso del Logo / Marca Registrada de **Nature's Choice** en el embalaje o envoltorio del producto, se limitará a aquellos miembros que hayan alcanzado el nivel de Oro, Plata o Bronce del Protocolo de **Nature's Choice**.

El incumplimiento de las obligaciones relacionadas con el uso del Logo / Marca Registrada que suponga una sanción o la terminación de la condición de miembro, conllevará la retirada temporal o permanente del derecho de utilizar el Logo / Marca Registrada.

### 13. USO DE LA MARCA REGISTRADA Y EL LOGOTIPO

La marca registrada y el logotipo nunca podrán figurar en el producto, en el envase del producto destinado al consumidor final, ni en el punto de venta.

Se pretende que el Organismo de Certificación verifique constantemente el uso correcto de la marca registrada y del logotipo de GLOBALGAP en los establecimientos. El incumplimiento de estas reglas por los proveedores acarreará sanciones.

La Marca Registrada de GLOBALGAP es la palabra "GLOBALGAP" en cualquier tamaño o forma. Los productores sólo podrán exhibir la marca registrada hasta una altura máxima de 100 milímetros, en palets que sólo contengan productos certificados bajo GLOBALGAP y que NO aparezcan en el punto de venta.

Los productores certificados bajo GLOBALGAP sólo podrán usar la Marca Registrada en comunicaciones con otras sociedades comerciales (business-to-business) y por razones de trazabilidad/segregación/identificación en la explotación, en la zona de producción.

Los Miembros Minoristas, Asociados y Productores de GLOBALGAP, podrán usar la marca registrada en material promocional (no vinculado directamente con el producto certificado) y en comunicaciones con otras sociedades comerciales (business-to-business).

El logotipo de GLOBALGAP siempre deben ser obtenidos del Secretariado de GLOBALGAP. Esto asegurará que contenga el color y el formato exacto corporativo, como se ve abajo:

**GLOBALG.A.P.**

El Secretariado de GLOBALGAP determina el uso del logotipo de GLOBALGAP y otorga Licencias, restringiendo de esta manera su uso.





Para cualquier información complementaria, pueden dirigirse a:

## **CONSEJERÍA DE AGRICULTURA Y AGUA**

- **Servicios Centrales**

Plaza Juan XXIII, s/n. - 30008 Murcia

Teléfonos: 968 36 27 01 - 968 36 63 21

- **Servicio de Formación y Transferencia Tecnológica**

Teléfonos: 968 39 59 37 - 968 39 59 39 – Fax: 968 39 59 38

- **Centros Integrados de Formación y Experiencias Agrarias**

### **Jumilla**

Ingeniero La Cierva, s/n.

Telf.: 968 78 09 12 • Fax: 968 78 30 11

### **Lorca**

Ctra. Águilas, km. 2

Telf.: 968 46 85 50 • Fax: 968 46 84 23

### **Molina de Segura**

Gutiérrez Mellado, 17

Telf.: 968 38 90 36 • Fax: 968 64 34 33

### **Torre Pacheco**

Avda. Gerardo Molina, s/n.

Telf.: 968 57 82 00 • Fax: 968 57 82 04

- **Oficinas Comarcales Agrarias**

### **Jumilla**

Avda. Reyes Católicos, 2

Telf.: 968 78 02 35 • Fax: 968 78 04 91

### **Cieza**

Ctra. Murcia, s/n.

Telf.: 968 76 07 05 • Fax: 968 76 01 10

### **Caravaca de la Cruz**

C/. Julián Rivero, 2

Telf.: 968 70 76 66 • Fax: 968 70 26 62

### **Molina de Segura**

Ctra. Fortuna, s/n.

Telf.: 968 61 04 07 • Fax: 968 61 61 12

### **Mula**

B.º Juan Viñeglas

Telf.: 968 66 01 52 • Fax: 968 66 01 80  
(Ext. 64024)

### **Murcia**

Plaza Juan XXIII, s/n.

Telf.: 968 39 59 24 • Fax: 968 39 59 45

### **Lorca**

Ctra. de Águilas, s/n.

Telf.: 968 46 73 84 • Fax: 968 46 73 57

### **Torre Pacheco**

Avda. Gerardo Molina, s/n.

Telf.: 968 57 84 06 • Fax: 968 57 76 68

### **Alhama**

C/. Acisclo Díaz, s/n.

Telf.: 968 63 02 91 • Fax: 968 63 19 82

### **Cartagena**

C/. Jara, 29

Telf.: 968 50 81 33 • Fax: 968 52 95 71

## **ORGANIZACIONES PROFESIONALES AGRARIAS**

## **FEDERACIONES DE COOPERATIVAS AGRARIAS**

## **PUBLICACIONES DE LA SERIE FORMACIÓN AGROALIMENTARIA**

- Nº 1.- Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel Básico (Manual del profesor).
- Nº 2.- Poda y sistemas de formación en los frutales de hueso.
- Nº 3.- Recomendaciones de buen uso y seguridad en los equipos de tratamiento fitosanitario.
- Nº 4.- Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel Básico (Manual del alumno).
- Nº 5.- Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel Cualificado (Manual del profesor).
- Nº 6.- Manipulador de productos fitosanitarios. Nivel Cualificado (Manual del alumno).
- Nº 7.- Prevención de Riesgos Laborales en el puesto de trabajo. Manejo seguro del tractor.
- Nº 8.- Manipulador de plaguicidas de uso ganadero. Nivel Básico (Manual para el alumno).
- Nº 9.- Manipulador de plaguicidas de uso ganadero. Nivel Básico (Manual para el profesor).
- Nº 10.- Normas básicas de la condicionalidad.
- Nº 11.- Plagas y enfermedades de limón y pomelo en la Región de Murcia.
- Nº 12.- Bienestar animal en el transporte.
- Nº 13.- Técnica de atomización según volumen vegetativo (T.R.V.).
- Nº 14.- La fertirrigación del limonero.
- Nº 15.- Plagas y enfermedades de la vid en la Región de Murcia.
- Nº 16.- Manejo y mantenimiento de instalaciones de riego localizado.
- Nº 17.- Iniciación a la cata de vinos.
- Nº 18.- Sistemas de gestión de calidad en explotaciones agrícolas.

