



GLOBALG.A.P.

GLOBALG.A.P. Reglamento General

Parte II – Reglas para los Sistemas de Gestión de la Calidad

VERSIÓN 5.0 EN ESPAÑOL

EDICIÓN 5.0-2_JULY2016 (EN CASO DE DUDA, POR FAVOR CONSULTE LA VERSIÓN EN INGLÉS.)

OBLIGATORIO A PARTIR DEL: 1 JULIO DE 2016

ÍNDICE

1. LEGALIDAD, ADMINISTRACIÓN Y ESTRUCTURA.....	3
1.1 LEGALIDAD	3
1.2. PRODUCTORES Y SITIOS DE PRODUCCIÓN	3
1.3 REGISTRO INTERNO DEL PRODUCTOR Y DEL SITIO	4
2. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN	5
2.1 ESTRUCTURA.....	5
2.2 CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN DEL PERSONAL.....	5
3. CONTROL DE DOCUMENTOS	6
3.1 REQUISITOS DEL CONTROL DE DOCUMENTOS	6
3.2 REGISTROS	6
4. GESTIÓN DE RECLAMACIONES.....	7
5. AUDITORÍA INTERNA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD	7
6. INSPECCIONES INTERNAS DEL PRODUCTOR Y DE LOS SITIOS DE PRODUCCIÓN.....	7
7. NO-CONFORMIDADES, ACCIONES CORRECTIVAS Y SANCIONES.....	8
8. TRAZABILIDAD Y SEGREGACIÓN DEL PRODUCTO.....	8
9. RETIRADA DE PRODUCTO.....	10
10. SUBCONTRATISTAS	10
11. REGISTRO DE PRODUCTORES O SITIOS DE PRODUCCIÓN ADICIONALES EN EL CERTIFICADO	10
12. USO DEL LOGOTIPO	11
ANEXO II.1 CUALIFICACIONES DEL INSPECTOR Y EL AUDITOR INTERNO Y SUS RESPONSABILIDADES	12
1. TAREAS CLAVE	12
1.1 INSPECTORES:	12
1.2 AUDITORES:	12
2. REQUISITOS DE CUALIFICACIÓN	12
2.1 CUALIFICACIONES OFICIALES.....	12
2.2 CUALIFICACIONES Y HABILIDADES TÉCNICAS.....	12
2.3 HABILIDADES DE COMUNICACIÓN.....	13
2.4 INDEPENDENCIA Y CONFIDENCIALIDAD.....	13

Esta parte establece los requisitos que han de cumplir tanto los grupos de productores como los productores con múltiples sitios de producción (productores multisitio) que hayan implantado un Sistema de Gestión de la Calidad (SGC), para obtener la certificación. Dichos requisitos deberán ser evaluados, tanto interna como externamente, siguiendo la lista de verificación del SGC de GLOBALG.A.P., para asegurar su efectividad y total cumplimiento.

Requisitos para los productores multisitio CON SGC y los grupos de productores

1. LEGALIDAD, ADMINISTRACIÓN Y ESTRUCTURA

1.1 LEGALIDAD

- a) Deberá haber documentación que demuestre claramente que el solicitante es, o pertenece a, una entidad legal.
- b) La entidad legal deberá tener el derecho legal de producir y/o comercializar productos agropecuarios y de poder representar a y firmar contratos legales con los miembros del grupo y sitios de producción.
- c) La entidad legal deberá iniciar una relación contractual con GLOBALG.A.P. mediante la firma de la versión más reciente del Acuerdo de Sublicencia y Certificación GLOBALG.A.P. —disponible en la página web de GLOBALG.A.P.— con un OC aprobado por GLOBALG.A.P. O deberá reconocer de forma explícita la recepción e inclusión del Acuerdo de Sublicencia y Certificación GLOBALG.A.P. mediante la firma del contrato/acuerdo de servicio con el OC. El OC deberá entregar al Gestor del SGC una copia del Acuerdo de Sublicencia y Certificación GLOBALG.A.P. La entidad legal se convierte en el titular exclusivo del Certificado GLOBALG.A.P.
- d) Una entidad legal puede gestionar un SGC por cultivo y por país. Sólo una entidad legal que pueda ser certificada bajo la Opción 1 puede unirse a un grupo que vaya a solicitar la certificación bajo la Opción 2. Si un grupo o un productor multisitio se une a otro grupo o productor multisitio, sus dos sistemas de gestión de la calidad deberán fusionarse en un único SGC gestionado por una única entidad legal, que será el titular del certificado.

1.2. PRODUCTORES Y SITIOS DE PRODUCCIÓN

1.2.1 Requisitos para los Miembros de los Grupos de Productores

- (i) Deberán existir contratos por escrito en vigor entre cada miembro productor y la entidad legal. Estos contratos deberán incluir los siguientes elementos:
 - El nombre del grupo de productores y su identificación legal.
 - Nombre y/o identificación legal del productor.
 - Dirección de contacto del productor.
 - Detalle de los sitios de producción individuales, que incluyan los productos certificados y no certificados (para esta información, el contrato podrá hacer referencia al registro interno del grupo de productores).
 - Detalle del área (cultivos) o del tonelaje (producción animal y acuicultura) (para esta información, el contrato podrá hacer referencia al registro interno del grupo de productores).
 - Compromiso del productor de cumplir con los requisitos de la Norma GLOBALG.A.P.
 - El acuerdo del productor de cumplir con los procedimientos documentados del grupo de productores, sus políticas y, si se facilitan, sus consejos técnicos.
 - Sanciones que puedan ser aplicadas en caso de incumplimiento de los requisitos de GLOBALG.A.P. y cualquier otro requisito interno.
 - La firma del productor y de los representantes del grupo.
- (ii) Los miembros registrados del grupo de productores deberán ser responsables legales de sus respectivos sitios de producción, aunque estos se encuentren sujetos al SGC común del grupo.

- (iii) Los miembros de un grupo de productores no son los titulares legales del certificado. Por lo tanto no deberán comercializar ningún producto a su nombre haciendo referencia al certificado del grupo. Todos los productos que sean vendidos sin hacer referencia al certificado deberán ser registrados en un sistema de balance de masas del grupo.

1.2.2 Requisitos para los Sitios de Producción en la Opción 1 Productores Multisitio

Ver RG I 4.2.1.j

1.3 REGISTRO INTERNO DEL PRODUCTOR Y DEL SITIO

- (i) Se deberá llevar un registro de todos los productores miembros de GLOBALG.A.P. y de todos los sitios utilizados para la producción, de acuerdo con la Norma GLOBALG.A.P.

1.3.1 Requisitos para los Grupos de Productores

- (i) 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, correo electrónico y número de fax —si estuvieran disponibles)
 - Cualquier otra identificación legal —Número de identificación Fiscal, Número de Licencia de Internet (NLI), UAID, etc—, cuando se requiera en el país de producción, tal y como fue publicado en el Anexo I.2.
 - Productos registrados
 - Detalle de los sitios de producción individuales y sus ubicaciones, que incluyan los productos certificados y no certificados
 - Superficie de Cultivo/Producción y/o cantidad de cada producto registrado.
 - El/Los Organismo(s) de Certificación, si el productor utiliza los servicios de más de un OC.
 - Estado del productor (estado interno que resultó de la más reciente inspección interna: aprobado, suspendido, etc.).
 - Fecha de la última inspección interna
- (ii) Los productores que pertenecen a la entidad legal pero que no solicitan ser incluidos en la Certificación de Grupo de GLOBALG.A.P. deberán ser enumerados por separado y no necesitan ser registrados en la base de datos de GLOBALG.A.P. —salvo que hayan solicitado la certificación bajo algún esquema homologado o cualquier otra Norma GLOBALG.A.P.—. Esta lista es para facilitar la gestión dentro del grupo de productores y no requiere la difusión de su contenido, salvo que sea necesario para aclarar algún tema como, por ejemplo, la eficacia de los Sistemas de Gestión de la Calidad del grupo de productores.

1.3.2 Requisitos para la Opción 1 Productores Multisitio con SGC

Adicionalmente al 1.3.1, el registro deberá contener al menos, para cada sitio de producción, la información correspondiente sobre la relación de la entidad legal con el sitio (propiedad, alquiler, etc.).

En la Opción 1 Productores Multisitio, se deberá incluir el estado del sitio—en vez del estado del productor— en el registro interno.

2. GESTIÓN Y ORGANIZACIÓN

El SGC deberá ser sólido y asegurar que los miembros registrados del grupo o los sitios de producción cumplen de manera uniforme con los requisitos de la Norma GLOBALG.A.P.

2.1 ESTRUCTURA

- a) La estructura deberá permitir la implantación adecuada de un SGC para todos los miembros productores registrados o sitios de producción.
- b) El solicitante deberá poseer una estructura de gestión con recursos humanos suficientes y adecuadamente formados, para asegurar de manera efectiva que se cumplen los requisitos de GLOBALG.A.P. por parte de todos los productores y en todos los sitios de producción.

La estructura de la organización se deberá documentar y deberá incluir a las personas responsables de:

- Gestionar el SGC.
 - Las inspecciones internas anuales de cada miembro productor y/o sitio de producción —es decir, el/los inspector(es) interno(s)—.
 - La auditoría interna del sistema de gestión de la calidad, así como la verificación de las inspecciones internas —es decir, el auditor interno—. Deberá haber al menos una persona en la estructura del SGC (por ejemplo, el auditor interno), responsable y capaz de formar a los inspectores internos y a los productores.
 - Asesoramiento técnico del grupo —dependiendo del ámbito del grupo—.
- c) La dirección deberá otorgar suficiente autoridad a los auditores e inspectores internos para que tomen decisiones independientes y técnicamente justificadas durante los controles internos.

2.2 CAPACITACIÓN Y FORMACIÓN DEL PERSONAL

- a) Los niveles de capacitación, formación y cualificación del personal clave —aquellos que se mencionan en 1.2.1, pero también cualquier otro personal identificado— deberán definirse y documentarse. Dichos requisitos de cualificación se aplican también a los consultores externos.
- b) La dirección deberá asegurarse de que todo el personal responsable del cumplimiento con la Norma GLOBALG.A.P. esté debidamente formado y satisfaga los requisitos de capacitación definidos.
 - La capacitación del auditor interno —tal y como se indica en el Anexo II.1— deberá ser verificada por la dirección.
 - La capacitación del inspector interno —tal y como se indica en el Anexo II.1—, deberá ser verificada por el auditor interno.
 - En caso de que el auditor interno no cuente con la formación necesaria en Inocuidad Alimentaria y B.P.A., sino que tan sólo tenga experiencia o formación en SGC, se necesitará a otra persona que disponga de dicha cualificación —y se identifique en el SGC— que deberá formar parte del "equipo de auditoría" para aprobar las inspecciones de las granjas.
 - Los asesores técnicos de los miembros del grupo de productores o de la empresa deberán cumplir con los requisitos descritos de los PCCC aplicables, según el ámbito de la certificación (por ejemplo, CB 7.2.1, AB 5.2.1).
- c) Se deberá llevar registros de las cualificaciones y actividades de formación del personal clave —gerentes, auditores, inspectores, etc.— involucrados en el cumplimiento de la Norma GLOBALG.A.P., para demostrar su capacidad.
- d) En caso de haber más de un auditor o inspector interno, estos deberán ser formados y evaluados para asegurar su consistencia a la hora de plantear e interpretar la norma— por ejemplo, auditorías/inspecciones de acompañamiento documentadas—.

- e) Se deberán implementar sistemas que permitan demostrar que el personal clave está informado y al día con los desarrollos, acontecimientos y cambios legislativos relevantes para el cumplimiento de la Norma GLOBALG.A.P. Deberán estar disponibles las pruebas de la formación de introducción y de renovación anual para el personal clave, tal y como se ha definido antes. Cumplimiento reglamentario si fuera aplicable.

3. CONTROL DE DOCUMENTOS

- a) Se deberá controlar adecuadamente toda documentación relevante a la operativa del Sistema de Gestión de la Calidad (SGC) de GLOBALG.A.P. Esto deberá incluir, pero no limitarse a:
- El Manual de Calidad
 - Los procedimientos operativos de GLOBALG.A.P.
 - Las instrucciones de trabajo
 - Los formularios de registro
 - Las normas externas de relevancia, por ejemplo, los documentos normativos vigentes de GLOBALG.A.P.
- b) Las políticas y los procedimientos deberán estar suficientemente detallados con el fin de demostrar el control de cumplimiento de los requisitos de la Norma GLOBALG.A.P.
- c) Los procedimientos y las políticas deberán estar disponibles para el personal y los miembros del grupo de productores pertinentes.
- d) El contenido del Manual de Calidad se deberá revisar periódicamente para asegurar que continúa cumpliendo los requisitos de la Norma GLOBALG.A.P. y los del solicitante. Cualquier modificación importante que entre en vigor en la Norma GLOBALG.A.P., o en las guías de interpretación publicadas, deberá incorporarse al Manual de Calidad dentro del plazo establecido por GLOBALG.A.P.

3.1 REQUISITOS DEL CONTROL DE DOCUMENTOS

- a) Deberá haber un procedimiento escrito que defina el control de documentos.
- b) Toda esta documentación deberá ser revisada y aprobada por el personal autorizado antes de su emisión y distribución.
- c) Todos los documentos controlados deberán ser identificados con un número de emisión, una fecha de emisión/revisión y sus páginas serán numeradas adecuadamente.
- d) Cualquier cambio en estos documentos será revisado y aprobado por el personal autorizado antes de su distribución. Siempre que sea posible, se deberá aclarar la razón y la naturaleza del cambio.
- e) Deberá haber una copia de toda documentación relevante en cualquier lugar donde se esté operando bajo el Sistema de Gestión de la Calidad.
- f) Se deberá implementar un sistema para asegurar que toda la documentación sea revisada y que tras una edición de nuevos documentos, los documentos obsoletos sean debidamente revocados.

3.2 REGISTROS

- a) Se deberán mantener los registros que demuestren el control efectivo y la implantación del SGC, así como el cumplimiento de los requisitos de la Norma GLOBALG.A.P.
- b) Estos registros deberán conservarse por un período mínimo de 2 años.
- c) Los registros deberán ser auténticos y legibles, asimismo, deberán estar archivados y conservados en las condiciones adecuadas y estar disponibles para su inspección cuando se requiera.
- d) Los registros mantenidos online o en formato digital se consideran válidos. Si es necesaria una firma, puede utilizarse una contraseña o una firma electrónica para asegurar la identificación y autorización del firmante. Si se requiere una firma escrita de la persona responsable, ésta deberá estar presente. Los registros electrónicos deberán estar disponibles durante las inspecciones del OC. Las copias de seguridad deberán estar disponibles en todo momento.

4. GESTIÓN DE RECLAMACIONES

- a) El solicitante deberá disponer de un sistema que gestione de manera efectiva las reclamaciones por parte del cliente. La parte relevante del sistema de gestión de reclamaciones deberá estar a disposición de los miembros productores.
- b) Deberá haber un procedimiento documentado que describa la forma de recibir, registrar, identificar e investigar las reclamaciones y la forma de hacer el seguimiento y la revisión.
- c) El procedimiento deberá estar a disposición de los clientes que lo soliciten.
- d) El procedimiento deberá abarcar tanto a las reclamaciones realizadas al solicitante como a los productores individuales o sitios.

5. AUDITORÍA INTERNA DEL SISTEMA DE GESTIÓN DE LA CALIDAD

- a) El SGC para el esquema GLOBALG.A.P. se deberá auditar por lo menos una vez al año.
- b) Los auditores internos deberán cumplir los requisitos establecidos en el Anexo II.1.
- c) Los auditores internos deberán ser independientes del área de gestión que estén auditando.
 - (i) Está permitido que la persona que inicialmente ha desarrollado el SGC dentro del grupo, pueda más adelante llevar a cabo la auditoría anual del SGC. Sin embargo, la persona responsable de gestionar el día a día del SGC, no puede llevar a cabo las auditorías internas anuales de dicho SGC.
- d) Deberán llevarse registros de la auditoría interna, de lo detectado durante las auditorías y del seguimiento de las acciones correctivas tomadas; y dichos registros se deberán conservar y deberán estar disponibles.
- e) La lista de verificación del SGC completada, con comentarios en cada uno de los puntos de control del SGC, deberá estar disponible *in situ* para su revisión por el auditor del OC durante la auditoría externa.
- f) La organización —grupo de productores o entidad multisitio— deberá completar y firmar la Declaración de Política de Inocuidad Alimentaria. Completar y firmar la Declaración de Política de Inocuidad Alimentaria es un compromiso que ha de renovarse de forma anual, para cada nuevo ciclo de certificación.
La dirección central puede asumir este compromiso por la organización y por todos sus miembros completando y firmando una declaración al nivel del SGC, que se deberá adjuntar a la lista de verificación SGC utilizada para la auditoría interna.
Si la Declaración de Política de Inocuidad Alimentaria no ha sido completada y firmada al nivel del SGC, cada miembro del grupo o sitio de producción individual deberá completar y firmar la declaración de forma individual y conservarla adjunta a la lista de verificación de la inspección interna.
- g) En caso de que la auditoría interna no se realice en un día concreto, sino de una manera continuada, a lo largo de un período de 12 meses, deberá haber un programa predefinido disponible.

6. INSPECCIONES INTERNAS DEL PRODUCTOR Y DE LOS SITIOS DE PRODUCCIÓN

- a) Deberán realizarse inspecciones de cada productor registrado —y de sus correspondientes sitios de producción— o sitio de producción, al menos una vez al año, para comprobar el cumplimiento de todos los Puntos de Control y Criterios de Cumplimiento GLOBALG.A.P. correspondientes.
- b) La elección del momento oportuno para las inspecciones internas deberá ceñirse a las reglas definidas en los Requisitos Generales y a las Reglas del Ámbito específico.
- c) Los inspectores internos deberán cumplir los requisitos establecidos en el Anexo II.1.
- d) Los inspectores internos deberán ser independientes al área de gestión que esté siendo inspeccionada. Los inspectores internos no pueden auditar su propio trabajo diario.
- e) Los nuevos miembros del grupo y los nuevos sitios de producción de la Opción 1 productor multisitio deberán someterse siempre a una inspección interna, que deberán aprobar, antes de entrar en el registro interno de GLOBALG.A.P.
- f) Los originales de los informes y las notas de cada inspección se deberán archivar y estar a disposición del OC para su inspección.
- g) El informe de inspección deberá incluir la siguiente información:
 - Identificación del productor registrado y/o sitio(s) de producción.

- Firma del productor registrado o del responsable del sitio de producción
- Fecha
- Nombre del inspector
- Productos registrados
- Resultado de la evaluación con respecto a cada punto de control GLOBALG.A.P.
- La lista de verificación deberá incluir detalles en la sección de comentarios para los puntos de control de las Obligaciones Mayores que se encontraron en cumplimiento, para los puntos de control de las Obligaciones Mayores y Menores que se encontraron en no-cumplimiento y para las puntos de control de las Obligaciones Mayores y Menores que se encontraron no aplicables; salvo que GLOBALG.A.P. emita una lista de verificación que predetermine qué puntos de control y criterios de cumplimiento de los PCCE se deberán comentar. Esto es necesario para poder revisar el histórico de la auditoría después de que esta haya tenido lugar.
 - Detalle de cualquier incumplimiento detectado y el plazo para la acción correctiva.
 - Resultados de la inspección junto con los cálculos de cumplimiento.
 - Duración de la inspección.
 - Nombre del auditor interno que dio el visto bueno a la lista de verificación.
- h) El auditor interno —o el equipo auditor (véase punto 2.2 b)— deberá revisar y decidir si el productor o el sitio cumple con los requisitos de GLOBALG.A.P. basándose en los informes de inspección presentados por el inspector interno.
- i) En caso de haber tan sólo un auditor interno que desempeñe también las inspecciones internas, otra persona —p. ejemplo, un representante de la dirección identificado en el SGC— deberá dar el visto bueno a las inspecciones internas.
- j) En caso de que las inspecciones internas se realicen de una manera continuada, a lo largo de un período de 12 meses, deberá haber un programa predefinido disponible.

7. NO-CONFORMIDADES, ACCIONES CORRECTIVAS Y SANCIONES

- a) Deberá haber un procedimiento para la gestión de los incumplimientos y las acciones correctivas que puedan resultar de las auditorías/inspecciones internas y/o externas, reclamaciones de clientes o fallos del SGC.
- b) Deberá haber un procedimientos documentados para identificar y evaluar no-conformidades e incumplimientos del SGC por parte del grupo o de sus miembros, respectivamente.
- c) Las acciones correctivas adoptadas tras un incumplimiento deberán ser evaluadas y definidas los tiempos de acción.
- d) Se deberá designar a los responsables de implementar y solucionar las acciones correctivas.
- e) Se deberá poner en marcha con los productores o sitios de producción, un sistema de sanciones y no-conformidades que cumpla los requisitos definidos en el Reglamento General Parte I de GLOBALG.A.P. En caso de no-conformidades contractuales (por ejemplo, no cumplir con una de las políticas internas del SGC), el SGC decidirá las sanciones.
- f) Se deberán establecer mecanismos para comunicar de inmediato al organismo de certificación aprobado por GLOBALG.A.P. las suspensiones o cancelaciones de los sitios de producción o los productores registrados.
- g) Se deberán llevar registros de todas las sanciones, incluyendo la prueba de las acciones correctivas adoptadas y del proceso de la toma de decisión.

8. TRAZABILIDAD Y SEGREGACIÓN DEL PRODUCTO

- a) Deberá haber un procedimiento documentado para la identificación de los productos registrados y para permitir la trazabilidad de todos los productos, tanto los que cumplen como los que no cumplen, hasta los sitios de producción aplicables. Se deberá llevar a cabo un ejercicio de balance de masas por producto, al menos una vez al año, para demostrar el cumplimiento dentro de la entidad legal (ver puntos e) a k)).



- b) Los productos que cumplan con los requisitos de la Norma GLOBALG.A.P. y que sean vendidos como tales deberán ser trazables y ser manipulados de tal forma que no se mezclen con productos no aprobados por GLOBALG.A.P. Deberá haber un sistema establecido para evitar la mezcla de productos certificados y no certificados. Esto puede hacerse mediante una identificación física o con procedimientos de manipulación del producto, incluyendo los registros relevantes.
- c) Se deberán implantar sistemas y procedimientos eficaces que eviten cualquier riesgo de error en el etiquetado entre productos certificados y no-certificados de GLOBALG.A.P. Los productos GLOBALG.A.P. que entren en el proceso —tanto desde los miembros productores/sitios de producción como desde fuentes externas— se deberán identificar de inmediato con el GGN o con cualquier otra referencia que esté explicada con claridad en la política de la empresa y proporcione una referencia exclusiva para el estado de certificación. Esta referencia se deberá usar en la más pequeña de las unidades identificadas individualmente.
- d) Cuando haya producción/propiedad paralela, el SGC deberá asegurarse que todos los productos finales listos para la venta —sea desde el nivel de la granja o tras la manipulación del producto— procedentes de un proceso de producción certificado, estén correctamente identificados con un GGN. En el caso de la Opción 2, deberá ser el GGN del grupo y podrá incluir, adicionalmente, el GGN de la fuente. En el caso de la Opción 1 productor multisitio, deberá ser el GGN del productor individual. El GGN se deberá utilizar en la más pequeña de las unidades envasadas individualmente, sin importar si se trata de un envasado final con destino al consumidor, o no.
El GGN no debe usarse para etiquetar producto no certificado. Esto no es aplicable sólo cuando se dispone de un acuerdo escrito entre el productor y el cliente de no hacer uso del GGN en un producto listo para la venta. También puede ser la propia especificación de la etiqueta del cliente, donde no se incluye un GGN.
- e) Deberá haber un control final de los documentos para asegurar el envío correcto de productos certificados y no certificados.
- f) Todos los documentos de las transacciones (facturas de venta, otros documentos de venta, documentación de envío, etc.) relacionada con la venta del producto certificado deberán incluir el GGN del titular del certificado y una referencia al estado de certificación GLOBALG.A.P. Esto no es obligatorio en la documentación interna. Su identificación positiva es suficiente, por ejemplo, <nombre del producto> certificado GGN_GLOBALG.A.P.”). Es obligatorio indicar el estado de certificación, independientemente de si el producto certificado se vende como certificado o como no certificado. (Esto, sin embargo, no puede corroborarse durante la auditoria inicial (primera) porque el grupo de productores/empresa no se encuentra certificado aún y no puede hacer referencia al estado certificado GLOBALG.A.P. antes de la primera decisión positiva de certificación).
Esto no es aplicable solo cuando se dispone de un acuerdo escrito entre el productor y el cliente de no identificar el estado GLOBALG.A.P. del producto en los documentos de las transacciones.
- g) Se deberán establecer, documentar y conservar de manera adecuada según la escala de la operación, los procedimientos para identificar los productos certificados y no certificados que llegan de los miembros del grupo o sitios de la Opción 1 productor multisitio, o comprados a distintas fuentes (por ejemplo, otros productores o comerciantes). Los registros deberán incluir:
- Descripción del producto
 - Estado de la certificación GLOBALG.A.P.
 - Cantidad(es) de producto(s) entrante(s) o comprado(s)
 - Detalle de los proveedores
 - Copia de los Certificados GLOBALG.A.P. si corresponde
 - Datos de trazabilidad/códigos relacionados con los productos entrantes o comprados
 - Órdenes de compra/ facturas recibidas por la organización que se evalúa.
 - Lista de los proveedores aprobados.

- h) Se deberán registrar los detalles de las ventas de los productos certificados y no certificados, prestando especial atención a las cantidades entregadas/vendidas en la calidad de productos certificados y a las descripciones proporcionadas.
- i) Se deberán documentar las cantidades (incluyendo información en volumen o en peso) de producto certificado y no certificado, entrante, saliente y almacenado. Deberá llevarse un resumen para facilitar el proceso de verificación del balance de masas. Los documentos deberán demostrar un balance adecuado entre las entradas y salidas de los productos certificados y no certificados. La frecuencia de la verificación del balance de masas deberá definirse y será apropiada para la escala de la operación, pero deberá realizarse con una frecuencia mínima anual por producto. Los documentos para demostrar el balance de masas estarán claramente identificados.
- j) Las PHU incluidas en el ámbito de certificación del SGC deberán funcionar utilizando procedimientos que aseguren la identificación y trazabilidad de los productos registrados; desde la recepción, pasando por la manipulación, el almacenamiento y la distribución.
- k) Se deberán calcular los índices de conversión y estos deberán estar disponibles para cada proceso de manipulación relevante. Se deberá llevar registro de todas las cantidades de residuos generados.
- l) Esta sección se deberá auditar tanto interna como externamente a nivel de PHU, mientras los PHU estén operativos.

9. RETIRADA DE PRODUCTO

- a) Deberán existir procedimientos documentados para gestionar de forma efectiva la retirada de productos registrados.
- b) Dichos procedimientos deberán identificar los tipos de situación que puedan motivar una retirada de productos registrados, las personas responsables de tomar decisiones con respecto a una posible retirada, el mecanismo para comunicarlo a los clientes y al organismo de certificación aprobado por GLOBALG.A.P. y los métodos para cuadrar las existencias.
- c) El procedimiento deberá poder estar operativo en cualquier momento.
- d) El procedimiento deberá ponerse a prueba de una forma apropiada, al menos una vez al año, para asegurar su eficacia y dicha prueba debe estar documentada.

10. SUBCONTRATISTAS

- a) Cuando se proceda a la subcontratación de cualquier servicio con terceras partes, deberán existir procedimientos para asegurar que dichas actividades se efectúan de acuerdo con los requisitos de GLOBALG.A.P. —ver Punto de Control AF 5.1 del Módulo para Todo Tipo de Finca—.
- b) Se deberán conservar los registros que demuestren que se ha evaluado la competencia del subcontratista y que cumple con los requisitos de la norma.
- c) Los subcontratistas deberán trabajar de acuerdo al SGC y los procedimientos relevantes del grupo. Esto deberá especificarse en los acuerdos de servicio, o en los contratos.

11. REGISTRO DE PRODUCTORES O SITIOS DE PRODUCCIÓN ADICIONALES EN EL CERTIFICADO

Se pueden añadir nuevos productores y sitios —siempre que se hayan seguido los procedimientos internos de aprobación— a un certificado ya existente. Es responsabilidad del titular del certificado —grupo o productor multisitio— informar inmediatamente al OC de cualquier adición o retirada de productores y/o sitios en/de la lista de productores registrados.

- a) Se podrá añadir a la lista aprobada hasta un 10% más de nuevos productores (en grupos) o sitios (en productores multisitio) por año, registrándolos con el organismo de certificación de GLOBALG.A.P., sin necesariamente tener que proceder a una nueva verificación por parte de dicho organismo de certificación.
- b) Cuando el número de productores (en grupos) o sitios (en productores multisitio) aprobados y registrados se incrementa en más de un 10% por año, se requerirá la inspección externa de una muestra —el mínimo será la raíz cuadrada del total de nuevos productores/sitios— durante ese mismo año; y de forma opcional una auditoría del SGC *antes* de que se pueda añadir nuevos productores/sitios a la lista aprobada.

- c) Independientemente del aumento del porcentaje de nuevos productores/sitios en un año, si las nuevas granjas registradas aumentan la superficie o el número de animales previamente certificados en más de un 10% por año, o hay un cambio del 10% de los productores (del grupo) o o sitios (en productores multisitio), entonces se deberán realizar más inspecciones externas a los productores o sitios nuevos —la muestra mínima será la raíz cuadrada de productores o sitios nuevos— y de forma opcional una auditoría al SGC durante ese año, *antes* de que se puedan añadir nuevos productores/sitios a la lista aprobada.
- d) Sin importar el número de productores/área de la granja/número de animales, cuando se agregue un nuevo producto al certificado, entre la auditoría de seguimiento y la de certificación, se deberá llevar a cabo la inspección de la raíz cuadrada de los productores que cultiven el nuevo producto.

12. USO DEL LOGOTIPO

- a) El productor o el grupo de productores deberán hacer uso del nombre, la marca registrada o el logotipo GLOBALG.A.P., así como del GGN, de acuerdo al Anexo I del Reglamento General y al Acuerdo de Sublicencia y Certificación. El nombre, la marca registrada o el logotipo GLOBALG.A.P. nunca deberán figurar en el producto final, en el envase destinado al consumidor final o en el punto de venta, pero el titular del certificado puede usar cualquiera y/o todas en las comunicaciones con otras entidades (business-to-business).
- b) La marca registrada GLOBALG.A.P. podrá usarse en Fabricación de Alimentos para Animales (CFM) y Material de Propagación Vegetal certificados con GLOBALG.A.P. y en insumos para acuicultura certificados con IFA —por ejemplo, óvulos, "semillas", etc.— y en insumos para la cría de producción animal certificados con IFA —por ejemplo, pollitos— que sean utilizados para la producción de productos finales —según la lista de productos GLOBALG.A.P.—; estos productos no estarán destinados al consumidor final y la marca registrada GLOBALG.A.P. no figurará en el punto de venta del consumidor final.
- c) La palabra GLOBALG.A.P., su marca registrada o su logotipo, no deberá estar en uso durante la inspección inicial (primera), ya que el productor aún no se encuentra certificado y, por lo tanto, no puede hacer referencia aún a su estado certificado.

ANEXO II.1 CUALIFICACIONES DEL INSPECTOR Y EL AUDITOR INTERNO Y SUS RESPONSABILIDADES

1. TAREAS CLAVE

1.1 INSPECTORES:

- a) Pueden realizar la inspección de granjas —los sitios de producción en el caso de un productor multisitio o aquellos que pertenezcan a miembros de un grupo de productores— para evaluar el cumplimiento de los requisitos de la certificación.
- b) No podrán realizar tareas de auditor.
- c) Deberá elaborar puntualmente informes precisos de dichas inspecciones.

1.2 AUDITORES:

- a) Auditar el SGC del grupo de productores o de un productor multisitio para evaluar el cumplimiento de los requisitos de la certificación.
- b) Dar el visto bueno a los miembros del grupo o a los sitios de producción de un productor multisitio, basándose en los informes de inspección realizados por los inspectores internos. Si los auditores internos realizan las inspecciones, no podrán dar el visto bueno a los informes de dichas inspecciones.
- c) Elaborar puntualmente informes precisos de dichas auditorías.

2. REQUISITOS DE CUALIFICACIÓN

2.1 CUALIFICACIONES OFICIALES

2.1.1 INSPECTORES:

- (i) Un título universitario o de formación profesional en una disciplina relacionada con el ámbito de la certificación (Cultivos y/o Producción Animal y/o Acuicultura); o una cualificación agrícola de enseñanza secundaria seguida de 2 años de experiencia en el subámbito correspondiente tras la cualificación; o cualquier otra cualificación de enseñanza secundaria con 3 años de experiencia en el sector específico (por ejemplo, gestión de la granja, incluyendo operadores propietarios, en los productos correspondientes, consultor comercial del producto correspondiente, experiencia en campo correspondiente a los productos específicos) y participación en oportunidades educativas relativas a su ámbito de certificación.

2.1.2 AUDITORES:

- (i) Un título universitario o de formación profesional o en una disciplina relacionada con el ámbito de la certificación (Cultivos y/o Producción Animal y/o Acuicultura); o una cualificación agrícola de enseñanza secundaria seguida de 2 años de experiencia en el subámbito correspondiente tras la cualificación; o cualquier otra cualificación de enseñanza secundaria con 2 años de experiencia en sistemas de gestión de la calidad y 3 años de experiencia en el subámbito correspondiente tras la cualificación.

2.2 CUALIFICACIONES Y HABILIDADES TÉCNICAS

2.2.1 FORMACIÓN DEL INSPECTOR

Sólo se deberá habilitar a los inspectores internos como resultado de:

- (i) Curso práctico de un día de duración donde se aprenden los principios básicos de la realización de inspecciones; y
- (ii) La observación de 2 inspecciones, de OC o internas, por un inspector ya cualificado, por GLOBALG.A.P. o por otro, Y 1 inspección de acompañamiento exitosa por el auditor interno, por un inspector interno cualificado o por el OC.

2.2.2 FORMACIÓN DE AUDITOR

- (i) Conocimientos prácticos de los Sistemas de Gestión de la Calidad
- (ii) Completar un curso de formación de auditores internos—de 16 horas mínimo —, relacionado con el SGC.

2.2.3 FORMACIÓN EN INOCUIDAD ALIMENTARIA Y BUENAS PRÁCTICAS AGRÍCOLAS (G.A.P.) PARA INSPECTORES Y AUDITORES

- (i) Formación en los principios de APPCC, ya sea como parte de las cualificaciones oficiales, por el seguimiento con éxito de un curso basado en los principios del Codex Alimentarius, o formación en la ISO 22000.
- (ii) Formación en higiene alimentaria ya sea como parte de las cualificaciones oficiales o completando con éxito un curso oficial.
- (iii) Para el **Ámbito de Cultivos**: Formación en protección de cultivos, fertilizantes y Manejo Integrado de Plagas (MIP), ya sea como parte de las cualificaciones oficiales o por la superación, con éxito, de un curso oficial. Dicha formación deberían impartirla terceras partes especializadas en formación sobre estos temas. La formación sobre las características del producto y la manipulación del producto pueden ser internas.
- (iv) Para los ámbitos de **Producción Animal y Acuicultura**: Formación básica en medicina veterinaria y cuidado de animales, incluyendo temas de salud y bienestar animal.
- (v) En todos los casos, los inspectores internos deberán contar con conocimiento práctico sobre los productos que se encuentren inspeccionando.

2.3 HABILIDADES DE COMUNICACIÓN

- a) Manejo del “idioma de trabajo” en el idioma de trabajo/local correspondiente. Deberá incluir terminología laboral usada por los especialistas.
- b) Las excepciones a esta regla deberán aclararse previamente con la Secretaría GLOBALG.A.P.

2.4 INDEPENDENCIA Y CONFIDENCIALIDAD

- a) Los auditores e inspectores no están autorizados a auditar su propio trabajo. El SGC deberá controlar y asegurar su independencia (por ejemplo, un inspector/auditor interno no puede evaluar sus propias operaciones ni a un productor a quien haya asesorado en los últimos 2 años).
- b) Los auditores e inspectores deberán observar estrictamente los procedimientos del productor/grupo de productores para mantener la confidencialidad de la información y de los registros.

NOTA: La cualificación de los inspectores y auditores internos deberá ser evaluada por los OCs durante las inspecciones externas.

REGISTRO DE ACTUALIZACIONES DE EDICIÓN

Nuevo documento	Documento reemplazado	Fecha de publicación	Descripción de modificaciones realizadas
160810_GG_GR_Part-II_V5_0-2_es	151029_GR_Part-II_V5-0_es	10 de Agosto 2016	1.1 c) – se agregó palabra en inglés y se modificó la traducción al español. 1.3.2. - se corrigió la referencia. 6 h) - se corrigió la referencia

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

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

160810_GG_GR_Part-II_V5_0-2_es.docx

Copyright

© Copyright: GLOBALG.A.P.c/o FoodPLUS GmbH Spichernstr. 55, 50672 Colonia, Alemania Sólo se permite la copia y distribución en su forma original, sin alteraciones.