Reglamento general GLOBALG.A.P.

Reglas para grupos de productores y productores multisitio con SGC

VERSIÓN EN ESPAÑOL 6.0_AGO24 (En caso de duda, consulte la versión en inglés)

FECHA DE PUBLICACIÓN: 10 DE OCTUBRE DE 2024

VÁLIDO DESDE: 6 DE AGOSTO DE 2024

REEMPLAZA VERSIÓN 5.2 A PARTIR DE: 1 DE ENERO DE 2024

REEMPLAZA VERSIÓN 5.4-1-GFS A PARTIR DE: 1 DE ENERO DE 2025

ÍNDICE

1 INTRODUCCIÓN 4
2 TERMINOLOGÍA 5
2.1 Documentos normativos y obligatorios 6
2.2 Control de documentos normativos y obligatorios 6
3 OPCIONES DE CERTIFICACIÓN 7
3.1 Opciones 1 y 3 - certificación individual 7
3.2 Opciones 2 y 4 - certificación grupal 7
4 REQUISITOS PARA GRUPOS DE PRODUCTORES/PRODUCTORES MULTISITIO CON SGC 8
4.1 Legalidad y administración 8
4.2 Gestión y organización 11
4.3 Control de documentos 12
4.4 Gestión de reclamaciones 13
4.5 Auditorías internas 13
4.6 Trazabilidad y segregación del producto 16
4.7 Retirada de productos del mercado 18
4.8 Actividades subcontratadas 18
4.9 Registro de miembros/sitios adicionales al certificado 19
4.10 Uso del logotipo 19
5 PROCESO DE REGISTRO CON EL OC 20
5.1 Ámbito 20
5.2 Proceso de registro 20
6 PROCESO DE LA AUDITORÍA 23
6.1 Auditorías realizadas por el OC 24
6.2 Auditorías iniciales y posteriores realizadas por el OC 27
7 PROCESO DE CERTIFICACIÓN 28
7.1 Requisitos para obtener la certificación GLOBALG.A.P. 28
7.2 Certificado GLOBALG.A.P. 30
7.3 Prórroga de la validez de un certificado 30
7.4 Requisitos para conservar la certificación GLOBALG.A.P. 30
8 REQUISITOS MÍNIMOS DE CUALIFICACIÓN PARA EL PERSONAL CLAVE 34
8.1 Tareas claves 34
8.2 Requisitos de cualificación 35
9 REQUISITOS ADICIONALES PARA LA NORMA IFA V6 GFS 36
9.1 Adiciones 36

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

9.2 Reemplazos 38
ANEXO I DECLARACIÓN DE MEMBRESÍA DE GRUPO (OPCIONAL) 43
REGISTRO DE ACTUALIZACIONES DE VERSIÓN/EDICIÓN 44

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

1 INTRODUCCIÓN

Este documento, que forma parte del reglamento general GLOBALG.A.P., se aplica a la norma de Aseguramiento Integrado de Fincas versión 6 edición Smart (IFA v6 Smart), a la norma de Aseguramiento Integrado de Fincas versión 6 edición GFS (norma IFA v6 GFS), a la Norma Armonizada de Inocuidad Alimentaria (HPSS) y a la norma de Aseguramiento de Manipulación de Productos (PHA).

Las reglas descritas en este documento se aplican a los productores multisitio individuales que tienen un sistema de gestión de la calidad (SGC), así como a los grupos de productores gestionados por un SGC.

Las reglas para los esquemas/listas de verificación homologados se detallan en el reglamento de homologación GLOBALG.A.P.

En los documentos normativos de GLOBALG.A.P. se emplea el término “debe” para indicar las disposiciones obligatorias.

En los casos en que exista una legislación relevante para los P&C que sea más exigente que los requisitos de GLOBALG.A.P., dicha legislación predominará sobre los requisitos GLOBALG.A.P. Si no existe tal legislación (o no es tan estricta), los requisitos de GLOBALG.A.P. aportarán un nivel mínimo aceptable de cumplimiento. El cumplimiento de toda la legislación aplicable no es en sí mismo una condición para la certificación. La auditoría realizada por el organismo de certificación (OC) aprobado por GLOBALG.A.P. no suplanta las responsabilidades de las agencias públicas de hacer cumplir la legislación. Si existe legislación relevante con respecto a un P&C específico, esto no significa que el nivel del P&C cambie al de una Obligación Mayor. Los niveles de P&C se deben mantener tal y como se definen en los documentos y las listas de verificación de P&C aprobados y publicados en la página web GLOBALG.A.P. (www.globalgap.org).

Las definiciones de la terminología utilizada en el reglamento general y los P&C de GLOBALG.A.P. están disponibles en el glosario GLOBALG.A.P.

Los anexos a los que se hace referencia en los P&C son las guías. Las guías incluidas en los P&C para orientar a los productores para que cumplan los requisitos *no* son documentos normativos.

Solo se pueden registrar para su certificación los productos que están incluidos en la lista de productos GLOBALG.A.P., que está publicada en la página web GLOBALG.A.P. (www.globalgap.org). La lista de productos GLOBALG.A.P. no es una lista cerrada y puede ampliarse en base a la demanda. Se puede solicitar la incorporación de nuevos productos a la lista enviando un correo electrónico a la dirección standard_support@globalgap.org con la siguiente información:

a) Producto

b) Nombre científico

c) Cualquier información adicional (p. ej., cultivo, uso, nombres alternativos, imágenes). Esto también se puede facilitar con un enlace a una página web.

En los casos en que exista una legislación relevante para los P&C que sea más exigente que los requisitos de GLOBALG.A.P., dicha legislación predominará sobre los requisitos GLOBALG.A.P. Si existe legislación relevante con respecto a un P&C específico, esto no significa que el nivel del P&C cambie al de una Obligación Mayor. Los niveles de P&C se deben mantener tal y como se definen en los documentos y las listas de verificación aprobados y publicados en la página web GLOBALG.A.P. (www.globalgap.org).

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

Los OC (o los OV) aprobados por GLOBALG.A.P. no asumen ninguna contingencia o responsabilidad y por lo tanto no son responsables de:

a) La inocuidad del producto procedente de procesos de producción con certificación bajo una norma GLOBALG.A.P.

b) La exactitud e integridad de los datos en los sistemas TI GLOBALG.A.P., incluso si son introducidos por el OC (o el OV) aprobado por GLOBALG.A.P.

c) Cualquier violación de la legislación aplicable, de otras normas o de las mejores prácticas a través de la norma GLOBALG.A.P. que el productor haya elegido y esté aplicando

La elección y aplicación de una norma GLOBALG.A.P. se hace a la entera voluntad y responsabilidad del respectivo productor. Es responsabilidad del productor asegurarse de que la norma GLOBALG.A.P. sea la adecuada para los procesos del productor y no tenga consecuencias negativas (especialmente daños) para el productor o cualquier tercero.

En consecuencia, FoodPLUS GmbH, sus empleados y sus agentes no pueden ser considerados responsables de ninguna pérdida, daño, cargo, coste o gasto de cualquier naturaleza (incluidas las pérdidas resultantes) que cualquier productor pueda sufrir o incurrir por razón (o derivados directa o indirectamente) del cumplimiento de una norma GLOBALG.A.P. o de la administración por parte de FoodPLUS GmbH, sus empleados o sus agentes o del cumplimiento de sus respectivas obligaciones en relación con dicha norma GLOBALG.A.P. Esto no se aplica en la medida en que tales pérdidas, daños, cargas, costes o gastos se produzcan como resultado de una negligencia grave o de un incumplimiento intencionado de dicha persona, determinados definitiva y judicialmente (para evitar dudas, esta restricción no constituye una base independiente para una acción legal).

2 TERMINOLOGÍA

Según la terminología de la norma ISO 17065, el término auditoría/auditor debería utilizarse para la evaluación de los sistemas de gestión y el término inspección/inspector debería utilizarse para la evaluación de los procesos. Para simplificar el texto, en este documento:

- Siempre que se utilice el término “auditor del OC”, se referirá al auditor del OC que audita el SGC o al auditor del OC que audita la finca.
- Siempre que se utilice el término “auditoría realizada por el OC”, se referirá a la auditoría del SGC realizada por el OC o a la auditoría de la finca realizada por el OC.
- Siempre que se utilice el término “auditor interno”, se referirá al auditor interno del SGC o al auditor interno de la finca.
- Siempre que se utilice el término “auditoría interna”, se referirá a la auditoría interna del SGC o a la auditoría interna de la finca.
- Siempre que se utilice el término “grupo de productores/productor multisitio”, se referirá a los grupos de productores gestionados por un SGC y/o los productores individuales con múltiples sitios (multisitio), respectivamente.
- Siempre que se utilice el término “miembro/sitio”, se referirá a los miembros individuales de un grupo de productores y/o a los sitios de producción individuales de un productor multisitio, respectivamente.
- Se emplearán los términos “productor certificado”, “entidad legal certificada” y “miembro/sitio certificado”. Sin embargo, no se certifica a los productores, las entidades legales o los miembros/sitios de producción, sino sus procesos de producción.
- Por “producto certificado” se entiende un producto procedente de un proceso de producción con certificación.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

2.1 Documentos normativos y obligatorios

Los siguientes documentos normativos (y cualquier otro documento publicado como normativo u obligatorio) conciernen a todos los solicitantes (entidades legales que solicitan certificación) y los titulares de certificados GLOBALG.A.P.:

a) Acuerdo de sublicencia y certificación GLOBALG.A.P.: contrato entre el OC y la entidad legal que solicita la certificación. Establece el marco legal para obtener la certificación GLOBALG.A.P.

b) Acuerdo de licencia y certificación GLOBALG.A.P.: contrato entre el OC y GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH.

c) Principios y criterios (P&C) GLOBALG.A.P.: documentos que establecen los requisitos de cumplimiento para los miembros/sitios.

   Nota: Las guías incluidas en los P&C para orientar a los productores para que cumplan los requisitos *no* son documentos normativos.

d) Listas de verificación GLOBALG.A.P.:

   - Para las auditorías de la finca
   - Para las auditorías del sistema de gestión de calidad (SGC) (requisitos para los grupos de productores y los productores multisitio con SGC)

e) Guías de interpretación nacionales: guías que aclaran y adaptan los P&C al país correspondiente. Solo disponibles en países en que hayan sido aprobadas por sus respectivos comités técnicos. Las guías de interpretación nacionales son obligatorias desde el momento en que se aprueban y publican.

f) Reglamento general GLOBALG.A.P. (este documento y las partes que lo acompañan, p. ej., reglas para organismos de certificación): normas que definen el funcionamiento del proceso de certificación, así como los requisitos para los sistemas de gestión de calidad y los asuntos relacionados

g) Reglas específicas del ámbito GLOBALG.A.P. (p. ej., reglas para ámbito plantas, reglas para ámbito acuicultura): normas que definen el funcionamiento del proceso de certificación para cada ámbito específico

h) Noticias técnicas (“Technical News”) y actualizaciones normativas emitidas por la secretaría GLOBALG.A.P. y publicadas en la página web GLOBALG.A.P.(www.globalgap.org)

2.2 Control de documentos normativos y obligatorios

a) Las últimas versiones de todos los documentos normativos se pueden descargar, sin coste alguno, de la página web GLOBALG.A.P. (www.globalgap.org).

b) Idioma: los documentos originales están en inglés. Los documentos normativos están traducidos a los idiomas seleccionados y publicados en la página web GLOBALG.A.P. Una vez publicados, estos documentos oficiales de GLOBALG.A.P. son los únicos que deben usarse para la certificación en ese idioma. En caso de existir una discrepancia entre las traducciones, la versión original en inglés debe prevalecer sobre las demás.

c) Cambios en los documentos:

   1. Los documentos normativos se identifican con un código específico, el número de versión y la fecha.
   2. La fecha que figura en el nombre del documento indica la fecha de publicación de dicho documento.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

3. Número de versión: un cambio en el primer dígito (p. ej., cambio de 5.0 a 6.0) indica que hubo cambios en los requisitos y que hubo un cambio de versión. Un cambio en el segundo dígito (p. ej., de 6.0 a 6.1) indica que hubo una actualización de la versión. Un cambio en otros dígitos (p. ej., de 6.0 a 6.0-1) indica que hubo una actualización de la edición.
4. Las actualizaciones pueden hacerse de manera independiente en los documentos de reglamento general GLOBALG.A.P. y P&C.
5. Los OC tienen la responsabilidad de informar a sus clientes sobre todos los cambios y las actualizaciones de versión y edición. Las actualizaciones de versión y edición se resumen e indican en el registro de actualizaciones de versión/edición al final del documento correspondiente. Los cambios de versión se resumen y publican por separado.

3 OPCIONES DE CERTIFICACIÓN

Para determinar qué reglas son aplicables, se debe elegir una de las siguientes versiones:

3.1 Opciones 1 y 3 - certificación individual

3.1.1 Productor con un único sitio

a) Un productor individual (entidad legal individual) solicita certificación bajo una norma GLOBALG.A.P. (Opción 1) o un esquema/lista de verificación homologados (Opción 3).

b) El productor individual es el titular del certificado una vez que obtiene la certificación (véase “Reglamento general GLOBALG.A.P. - Reglas para productores individuales”).

3.1.2 Productor multisitio sin SGC

a) Un productor individual o una organización posee varios sitios de producción que no funcionan como entidades legales separadas (véase “Reglamento general GLOBALG.A.P. - Reglas para productores individuales”). Una vez obtenida la certificación, el productor individual es el titular del certificado.

3.1.3 Productor multisitio con SGC

a) Un productor individual o una organización posee varios sitios de producción que no funcionan como entidades legales separadas, pero donde se ha implementado un SGC. Una vez obtenida la certificación, el productor individual es el titular del certificado.

b) En dicho caso, deben aplicarse las reglas de “Reglamento general GLOBALG.A.P. - Reglas para grupos de productores y productores multisitio con SGC” (este documento).

3.2 Opciones 2 y 4 - certificación grupal

a) Un grupo de productores solicita certificación grupal bajo una norma GLOBALG.A.P. (Opción 2) o un esquema/lista de verificación homologados (Opción 4).

b) El grupo, como entidad legal, es el titular del certificado una vez obtenida la certificación.

c) El grupo debe tener un SGC implementado y cumplir las reglas establecidas en “Reglamento general GLOBALG.A.P. - Reglas para grupos de productores y productores multisitio con SGC” (este documento).

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

4 REQUISITOS PARA GRUPOS DE PRODUCTORES/PRODUCTORES MULTISITIO CON SGC

4.1 Legalidad y administración

4.1.1 Legalidad

a) Debe haber documentación que demuestre claramente que el solicitante es una entidad legal.

b) La entidad legal debe 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 de productores y sitios de producción.

c) La entidad legal debe iniciar una relación contractual con FoodPLUS GmbH firmando la versión más reciente del acuerdo de sublicencia y certificación GLOBALG.A.P. (disponible en la página web GLOBALG.A.P.: www.globalgap.org) con un OC aprobado por GLOBALG.A.P., o debe reconocer de forma explícita la recepción e inclusión del acuerdo de sublicencia y certificación GLOBALG.A.P. al firmar el contrato/acuerdo de servicio con el OC. El OC debe entregar al director del SGC una copia del acuerdo de sublicencia y certificación GLOBALG.A.P. El acuerdo de sublicencia y certificación GLOBALG.A.P. debe incluir todos los ámbitos, las normas y los add-ons en el ámbito de certificación del SGC.

d) Una entidad legal puede gestionar un SGC por país.

e) Solo una entidad legal que pueda ser certificada bajo la Opción 1 puede unirse a un grupo de productores que vaya a solicitar la certificación bajo la Opción 2.

f) Si un grupo de productores/productor multisitio con SGC se une a otro grupo de productores, los dos SGC se fusionarán en uno solo que debe ser gestionado por una nueva y única entidad jurídica que será la titular del certificado. El titular del certificado es legalmente responsable de toda la producción registrada, incluida la distribución del producto en el mercado.

4.1.1.1 Miembros del grupo de productores

a) Deben existir contratos por escrito en vigor entre cada miembro del grupo de productores y la entidad legal. Estos contratos deben incluir los siguientes elementos:

- Nombre del grupo de productores y su identificación legal
- Nombre e identificación legal del miembro del grupo de productores
- Dirección de contacto del miembro del grupo de productores
- Detalles de los sitios de producción individuales, que incluyan los productos procedentes de procesos de producción con certificación y sin certificación (para esta información, el contrato puede hacer referencia al registro interno del grupo de productores)
- Detalles del área (plantas) o del tonelaje (acuicultura) (para esta información, el contrato puede hacer referencia al registro interno del grupo de productores)
- Compromiso del miembro del grupo de productores de cumplir los requisitos de la norma GLOBALG.A.P. relevante
- Acuerdo del miembro del grupo de productores de cumplir los procedimientos documentados del grupo de productores, sus políticas y, si se facilitan, sus consejos técnicos

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

- Sanciones que pueden aplicarse si no se cumplen los requisitos GLOBALG.A.P. o cualquier otro requisito interno
- Firmas de los miembros y los representantes del grupo de productores

b) Los miembros registrados del grupo de productores deben ser legalmente responsables de sus respectivos sitios de producción, aunque se mantengan sujetos al SGC común del grupo de productores.

c) Los miembros de un grupo de productores no son los titulares legales del certificado. Por lo tanto, no deben comercializar ningún producto a su nombre haciendo referencia al certificado del grupo de productores. Todos los productos que se vendan sin hacer referencia al certificado deben registrarse en un sistema de balance de masas del grupo de productores.

4.1.1.2 Sitios de producción de productores multisitio con SGC

a) Todos los sitios de producción deben ser propios o alquilados y deben encontrarse bajo el control directo de la entidad legal.

b) Para los sitios de producción que no pertenezcan a la entidad legal, debe existir un documento firmado que incluya una indicación clara de que el propietario del sitio no tiene ninguna responsabilidad e influencia o capacidad de toma de decisiones respecto a las actividades productivas en la zona alquilada. También debe haber contratos escritos vigentes entre cada propietario de los sitios de producción y la entidad legal, que incluyan los siguientes elementos:

- Nombre e identificación legal del titular del certificado
- Nombre e identificación legal del propietario del sitio de producción
- Dirección de contacto del propietario del sitio de producción
- Detalles de cada sitio de producción
- Firma de los representantes de ambas partes

c) Todos los centros de manipulación del producto deben identificarse y registrarse.

4.1.2 Registro interno

a) Se debe mantener un registro interno de todos los miembros/sitios que producen de acuerdo con la norma GLOBALG.A.P. relevante.

b) Una vez que haya logrado la certificación, el grupo de productores puede transmitir una declaración a sus miembros para indicar que son efectivamente miembros del grupo de productores. Los miembros del grupo de productores deben listarse en el anexo del certificado para recibir esta declaración. La declaración no sustituye el certificado y no debe utilizarse en el comercio ni para hacer una declaración de certificación. Para saber los requisitos mínimos para esta declaración, véase Declaración de membresía de grupo (opcional).

4.1.2.1 Productores multisitio con SGC

a) El registro debe contener, como mínimo, la siguiente información de cada sitio de producción:

(i) Identificación del sitio de producción

(ii) Ubicación del sitio de producción

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

(iii) Información sobre la relación de la entidad legal con el sitio de producción (propio, alquilado, etc.)

(iv) Productos registrados

(v) Productos no incluidos en el proceso de registro

(vi) Área de producción y/o cantidad de cada producto registrado

(vii) OC (lista de todos los OC si un productor utiliza más de un OC, incluyendo información sobre qué OC se utiliza para cada producto o norma)

(viii) Estado del sitio de producción (estado interno que resultó de la última auditoría interna de la finca: aprobado, suspendido, etc.)

(ix) Fecha de la última auditoría interna de la finca

b) El registro también debe contener la información incluida en los anteriores puntos de (i) a (vi) para todos los sitios de producción bajo la responsabilidad del productor (propios o alquilados) que no han sido registrados para la certificación GLOBALG.A.P.

4.1.2.2 Grupos de productores

a) El registro debe contener, como mínimo, la siguiente información de cada miembro del grupo de productores:

(i) Nombre del miembro del grupo de productores

(ii) Nombre de la persona de contacto

(iii) Dirección completa (física y postal)

(iv) Datos de contacto (número de teléfono y dirección de correo electrónico)

(v) Otros datos de identificación de la entidad legal (número de identificación fiscal a los efectos del IVA, número de identificación, etc.), según se requiera en el país de producción (véase “Requisitos para el registro de datos GLOBALG.A.P.”)

(vi) Productos registrados

(vii) Detalles de los sitios de producción individuales y sus ubicaciones, que incluyan los productos procedentes de procesos de producción con certificación y sin certificación

(viii) Área de producción y/o cantidad de cada producto registrado

(ix) OC (lista de todos los OC si un productor utiliza más de un OC, incluyendo información sobre qué OC se utiliza para cada producto o norma)

(x) Estado del miembro del grupo de productores (estado interno que resultó de la última auditoría interna de la finca: aprobado, suspendido, etc.)

(xi) Fecha de la última auditoría interna de la finca

b) Los productores que no solicitan ser incluidos en la certificación GLOBALG.A.P. del grupo de productores deben ser enumerados por separado y no deben ser registrados en los sistemas TI GLOBALG.A.P. (salvo que hayan solicitado la certificación bajo algún esquema/lista de verificación homologados o cualquier otra norma GLOBALG.A.P.).

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

c) El registro interno y la lista de productores no incluidos en el ámbito de certificación tienen fines de gestión dentro del grupo de productores. No es necesario divulgar su contenido externamente, a menos que sea necesario para aclarar cuestiones relativas a, por ejemplo, la eficacia del SGC del grupo de productores. El registro interno y la lista de productores no incluidos en el ámbito de certificación deben estar disponibles para el OC durante la auditoría del SGC.

4.2 Gestión y organización

El SGC debe ser sólido y asegurar que todos los miembros registrados/sitios cumplan de manera uniforme con los requisitos de la norma GLOBALG.A.P. relevante.

4.2.1 Estructura

a) El solicitante debe tener una estructura de gestión que permita la implementación adecuada de un SGC en todos los miembros/sitios registrados.

b) Se debe disponer de recursos suficientes y apropiados (capacidad técnica y gestión debidamente formada) para garantizar de forma eficaz el cumplimiento de los requisitos de la norma GLOBALG.A.P. relevante en todos los miembros/sitios registrados.

c) La estructura organizativa debe estar documentada e incluir dentro de la estructura del SGC a personas responsables y capaces de:

(i) Gestionar el SGC (director(es) del SGC)

(ii) Llevar a cabo la auditoría interna del SGC y verificar las auditorías internas de la finca (por parte del o de los auditores internos del SGC)

(iii) Realizar anualmente una auditoría interna de la finca de cada uno de los miembros/sitios (por parte del o de los auditores internos de la finca)

(iv) Formar a los auditores internos y los productores

(v) Proporcionar asesoramiento técnico al grupo de productores (voluntario)

d) La dirección debe otorgar suficiente autoridad a los auditores internos del SGC y los auditores internos de la finca para que tomen decisiones independientes y técnicamente justificadas durante las auditorías internas.

4.2.2 Capacitación y formación del personal

a) Se deben definir y documentar los niveles de competencia, formación y cualificación del personal clave (el indicado en la sección 4.2.1, pero también cualquier otro personal identificado). Estos requisitos de cualificación se aplican también a los consultores externos.

b) La dirección debe asegurarse de que todo el personal responsable del cumplimiento con la norma GLOBALG.A.P. relevante esté debidamente formado y cumpla con los requisitos de competencia definidos:

(i) El o los auditores internos del SGC y los auditores internos de la finca deben ser independientes de los miembros/sitios.

(ii) La competencia de el o los auditores internos del SGC, el o los auditores internos de la finca y el o los directores del SGC debe ser comprobada por la dirección y revisada por el OC de acuerdo con la sección 8, Requisitos mínimos de cualificación para el personal clave.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

(iii) Los asesores técnicos de los miembros/sitios deben cumplir con los requisitos descritos en los P&C aplicables de la norma GLOBALG.A.P. relevante en base al asesoramiento prestado (p. ej., asesores de productos fitosanitarios, servicios veterinarios).

c) Para demostrar la competencia, se deben mantener registros de las cualificaciones y actividades de formación del personal clave (directores, auditores internos, etc.) involucrados en el cumplimiento de la norma GLOBALG.A.P.

d) Si hay más de un auditor interno del SGC o de la finca, se deben someter a formación y evaluación para asegurar la coherencia (calibración) en su enfoque e interpretación de la norma GLOBALG.A.P. relevante (p. ej., mediante auditorías de acompañamiento documentadas).

e) Se deben implementar sistemas que permitan demostrar que el personal clave está informado y al tanto de las novedades y los cambios legislativos relevantes para el cumplimiento de la norma GLOBALG.A.P. relevante. Debe estar disponible evidencia de la formación inicial y de la formación anual de actualización del personal clave, tal como se ha definido anteriormente, que incluya el cumplimiento regulatorio, si corresponde.

4.3 Control de documentos

a) Se debe controlar adecuadamente toda la documentación relevante al funcionamiento del SGC de GLOBALG.A.P. Esto debe incluir, pero no limitarse a:

(i) El manual de calidad

(ii) Los procedimientos operativos de GLOBALG.A.P.

(iii) Instrucciones y políticas de trabajo

(iv) Formularios de registro

(v) Las normas externas de relevancia (p. ej., los documentos normativos válidos de GLOBALG.A.P.)

b) La documentación debe ser lo suficientemente detallada como para demostrar el cumplimiento de los requisitos de la norma GLOBALG.A.P. relevante.

c) La documentación relevante debe estar disponible para el personal asignado y los miembros del grupo de productores registrados.

d) El contenido del manual de calidad se debe revisar periódicamente para asegurar que continúe cumpliendo los requisitos de la norma GLOBALG.A.P. relevante y los requisitos internos definidos por el SGC. Cualquier modificación importante que entre en vigor de la norma GLOBALG.A.P. aplicable o los documentos normativos y obligatorios debe incorporarse al manual de calidad dentro del plazo establecido por la secretaría GLOBALG.A.P.

4.3.1 Requisitos del control de documentos

a) Debe haber un procedimiento escrito que defina el control de documentos.

b) Toda esta documentación debe ser revisada y aprobada por el personal autorizado antes de su emisión y distribución.

c) Todos los documentos controlados deben ser identificados con un número de emisión, una fecha de emisión/revisión y los números de página adecuados.

d) Cualquier cambio en estos documentos debe ser revisado y aprobado por el personal autorizado antes de su distribución. Siempre que sea posible, se debe aclarar la razón y la naturaleza del cambio.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

e) Debe estar disponible una copia de toda documentación relevante en cualquier lugar donde se esté operando bajo el SGC.

f) Se debe implementar un sistema para asegurar que toda la documentación sea revisada y que los documentos obsoletos sean debidamente revocados después de una edición de nuevos documentos.

4.3.2 Registros

a) Se deben mantener los registros que demuestren el control efectivo y la implementación del SGC (incluyendo requisitos, políticas y procedimientos del manual de calidad y otra documentación relevante del SGC), así como el cumplimiento de los requisitos de la norma GLOBALG.A.P. relevante.

b) Estos registros deben conservarse por un período mínimo de dos años.

c) Los registros deben ser auténticos y legibles. Asimismo, deben estar archivados apropiadamente y mantenidos en las condiciones adecuadas y estar disponibles para la auditoría cuando se requiera.

d) Los registros mantenidos en línea 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 de la persona responsable, esta debe estar presente. Los registros electrónicos deben estar disponibles durante las auditorías. Las copias de seguridad deben estar disponibles en todo momento.

4.4 Gestión de reclamaciones

a) El solicitante debe disponer de un sistema que gestione de manera efectiva las reclamaciones por parte del cliente. La parte relevante del sistema de gestión de reclamaciones debe estar disponible para los miembros del grupo de productores.

b) Debe 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 debe estar disponible para los clientes que lo soliciten.

d) El procedimiento debe cubrir tanto las reclamaciones contra el titular del certificado como las reclamaciones contra miembros/sitios individuales.

e) Si el titular del certificado o un miembro del grupo de productores se enfrenta a una reclamación relativa a la inocuidad alimentaria (es decir, potencialmente implicada en un brote transmitido por alimentos), al bienestar integral de los trabajadores, a la protección ambiental o al bienestar animal, o ha estado implicado en un proceso judicial o sido declarado por un tribunal de justicia como infractor de una ley nacional o internacional, y estas acciones pueden poner en peligro la reputación y la credibilidad de FoodPLUS GmbH y/o de la norma GLOBALG.A.P., el titular del certificado debe informar al OC en un plazo de 24 horas.

4.5 Auditorías internas

a) El solicitante debe someter a una auditoría interna del SGC y auditorías internas de la finca a todos los miembros/sitios y centro de manipulación del producto, abarcando todos los productos y procesos en el ámbito de certificación, para verificar y asegurar el cumplimiento de los requisitos de certificación.

b) Las auditorías internas (SGC, centros de manipulación del producto y miembros/sitios) deben ser llevadas a cabo por el o los auditores internos antes de la primera auditoría realizada por el OC y, posteriormente, una vez al año.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

4.5.1 Auditoría interna del SGC

a) Se deben auditar al menos una vez al año los requisitos GLOBALG.A.P. del SGC.

b) Los auditores internos del SGC deben cumplir los requisitos establecidos en la sección 8, Requisitos mínimos de cualificación para el personal clave

c) Cuando el auditor interno del SGC no tenga la formación necesaria en materia de inocuidad alimentaria y/o buenas prácticas agrícolas, sino únicamente formación/experiencia en SGC, otra persona con estas cualificaciones (e identificada en el SGC) debe formar parte del equipo de auditoría interna para realizar las auditorías internas de los centros de manipulación del producto y la aprobación de las auditorías internas de la finca. Las personas sin cualificaciones en inocuidad alimentaria y buenas prácticas agrícolas no pueden realizar auditorías internas de la finca.

d) Los auditores internos del SGC deben ser independientes del área de gestión que estén auditando.

e) La misma persona que en un inicio desarrolla el SGC también puede ocuparse de las auditorías internas del SGC requeridas. Sin embargo, la persona responsable del día a día de la gestión continua del SGC no puede realizar las auditorías internas del SGC.

f) Se deben mantener registros de la o las auditorías internas del SGC, de los resultados de la auditoría interna y del seguimiento de las acciones correctivas tomadas, y dichos registros deben estar disponibles.

g) La lista de verificación del SGC completada (incluidos los requisitos del centro de manipulación del producto central, cuando corresponda) debe incluir comentarios sobre cada requisito del SGC y debe estar disponible en el sitio para su revisión por el auditor del OC durante la auditoría realizada por el OC.

h) La lista de verificación del SGC debe incluir el nombre y la firma del representante del SGC auditado, así como el nombre y la firma del auditor interno del SGC.

i) En el caso de que la auditoría interna del SGC no se realice en 1 día, sino de una manera continuada a lo largo de un período de 12 meses, debe haber establecido un programa predefinido.

j) La auditoría interna del SGC se debe basar en los requisitos de GLOBALG.A.P. con respecto al SGC.

4.5.2 Auditorías internas de miembros/sitios

a) Al menos una vez al año se deben llevar a cabo auditorías internas de la finca de todos los P&C de GLOBALG.A.P. relevantes en cada miembro/sitio registrado (incluyendo los correspondientes sitios de producción y centros de manipulación del producto). Los registros relacionados con la producción en la finca/sitio (p. ej., registros de uso de medicamentos/productos fitosanitarios [PF]) deben estar presentes y ser auditados en la finca para cotejarlos con la situación de la misma (p. ej., productos, entrevistas, almacenes).

b) El momento de la auditoría interna de la finca debe cumplir las reglas en el reglamento general GLOBALG.A.P. y las reglas específicas del ámbito.

c) Los auditores internos de la finca deber cumplir los requisitos establecidos en la sección 8, Requisitos mínimos de cualificación para el personal clave.

d) Los auditores internos de la finca deben ser independientes con respecto al área que se audita y, por lo tanto, ser asignados a través del SGC. Los auditores internos de la finca no pueden auditar su propio trabajo diario.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

e) Los nuevos miembros/sitios siempre se deben someter a una auditoría interna y aprobar antes de ingresarlos en el registro interno del SGC (véase la sección 4.1.2).

f) Los originales de los informes de las auditorías internas de la finca y las notas correspondientes se deben mantener y estar disponibles para la auditoría realizada por el OC.

g) El informe de la auditoría interna de la finca debe contener la siguiente información:

(i) Identificación de el o los miembros/sitios registrados

(ii) Firma del miembro registrado y/o persona responsable del sitio de producción

(iii) Fecha

(iv) Nombre y firma del auditor interno de la finca

(v) Productos registrados

(vi) Resultado de la auditoría interna de la finca de cada uno de los P&C de GLOBALG.A.P.

(vii) Comentarios sobre los P&C. Excepto si la secretaría GLOBALG.A.P. emite un documento separado en el que se predetermina cuáles son los P&C que se comentarán, la lista de verificación debe incluir detalles en la sección de comentarios para los P&C de Obligaciones Mayores que se cumplan, así como para los P&C de Obligaciones Mayores y de Obligaciones Menores que no se cumplan y/o sean no aplicables. Esto es necesario para poder revisar el historial de la auditoría después del evento. Las Recomendaciones no requieren comentarios.

(viii) Detalle de cualquier incumplimiento detectado y el plazo para la implementación de las acciones correctivas

(ix) Resultados de la auditoría interna de la finca para calcular el cumplimiento

(x) Duración de la auditoría interna de la finca (registro de la hora de comienzo y finalización)

(xi) Nombre del auditor interno del SGC que aprobó el informe de la auditoría. También puede ser cualquier otra evidencia de la revisión y aprobación.

h) El auditor interno del SGC (o el equipo de auditoría interna; véase la sección 4.5.1 c)) debe revisar y decidir si el miembro/sitio cumple con los requisitos de GLOBALG.A.P. basándose en los informes presentados de la auditoría interna de la finca.

i) Si solo hay un auditor interno del SGC y este también realiza las auditorías internas de la finca, el director del SGC debe aprobar las auditorías internas de la finca.

j) Si las auditorías internas se realizan de forma continua durante un período de 12 meses, se debe establecer un calendario predefinido. Esto es no aplicable en el caso de las auditorías iniciales de certificación.

4.5.3 Incumplimientos, acciones correctivas y sanciones

a) Debe existir un procedimiento documentado para gestionar los incumplimientos y las acciones correctivas que puedan resultar de las auditorías internas o las realizadas por el OC, las reclamaciones de los clientes o los incumplimientos con respecto al SGC. Este procedimiento debe describir cómo identificar y evaluar las no-conformidades y los incumplimientos detectados a nivel del SGC, del centro de manipulación del producto y del miembro/sitio.

b) Se deben evaluar las acciones correctivas tras los incumplimientos y definir un calendario de acción.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

c) Se deben definir claramente las responsabilidades para implementar y decidir las acciones correctivas.

d) Se debe aplicar a todos los miembros/sitio un sistema de sanciones que cumpla con los requisitos definidos en la sección 7.4.3. Las sanciones internas deben ser decididas por el SGC.

e) No se puede suspender un producto de forma parcial para un miembro/sitio (es decir, debe suspenderse el producto entero).

f) Se deben establecer mecanismos para notificar inmediatamente al OC aprobado por GLOBALG.A.P. sobre las suspensiones o cancelaciones de los miembros/sitios registrados.

g) Se deben mantener registros de todas las sanciones, incluyendo la evidencia de las acciones correctivas adoptadas y del proceso de toma de decisión.

h) Los miembros del grupo de productores no pueden cambiar de grupo de productores hasta que la no-conformidad que dio lugar a la respectiva sanción se cierre de forma satisfactoria.

i) Los grupos de productores pueden levantar las suspensiones de productos o las autosuspensiones emitidas por ellos mismos sobre sus miembros aceptados del grupo de productores.

4.6 Trazabilidad y segregación del producto

a) Para conocer los requisitos sobre la propiedad paralela, incluido el etiquetado de los productos, consulte “Reglamento general GLOBALG.A.P. - Reglas para propiedad paralela”.

b) Debe existir un procedimiento documentado para identificar los productos registrados y garantizar la trazabilidad de todos los productos (conformes y no conformes) hasta sus miembros/sitios.

c) Se debe realizar un ejercicio de balance de masas por cada producto registrado, al menos una vez al año, para demostrar el cumplimiento dentro de la entidad legal del titular del certificado.

d) Los productos que cumplan con los requisitos de la norma GLOBALG.A.P. relevante y que se comercialicen como tales deben manipularse de manera que no se mezclen con productos que no cumplan con los requisitos de la norma GLOBALG.A.P. Debe haber establecido un sistema efectivo que asegure la segregación de productos procedentes de procesos de producción con certificación y sin certificación. Esto puede hacerse mediante una identificación física o con procedimientos de manipulación del producto, incluyendo los registros relevantes.

e) Se deben establecer sistemas y procedimientos eficaces para evitar el etiquetado incorrecto de productos procedentes de procesos de producción con certificación y sin certificación GLOBALG.A.P. Los productos conformes que entren en el o los centros de manipulación del producto (ya sea desde los miembros/sitios o desde fuentes externas) deben ser identificados inmediatamente con un número de identificación GLOBALG.A.P. (p. ej., GGN) o cualquier otra referencia que se explique claramente en los procedimientos del SGC y que proporcione una referencia única a su estado de la certificación, con el fin de asegurar una segregación adecuada durante los procesos de manipulación. Esta referencia se debe utilizar en la más pequeña de las unidades identificadas individualmente.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

f) Si el titular del certificado desea etiquetar sus productos con un número de identificación GLOBALG.A.P. (p. ej., GGN), puede utilizar el número de identificación del titular del certificado (grupo de productores/productor multisitio), el número de identificación GLOBALG.A.P. del miembro del grupo de productores que produjo el producto, o ambos números. Si hay miembros del grupo de productores que empaquetan y etiquetan el producto, el grupo de productores puede exigir a estos miembros que incluyan el número de identificación del grupo de productores (p. ej., el GGN del grupo de productores) con o sin el número de identificación del miembro del grupo. En el caso de los productores multisitio con SGC, debe ser el número de identificación del titular del certificado. El número de identificación debe figurar en la unidad más pequeña empaquetada individualmente, sin importar si esta unidad constituye o no el envase destinado al consumidor final. El número de identificación GLOBALG.A.P. no debe utilizarse para etiquetar productos procedentes de procesos de producción sin certificación.

g) Se debe realizar un control final de los documentos para asegurar el envío correcto de productos procedentes de procesos de producción con certificación y sin certificación.

h) Todos los documentos de las transacciones (facturas de venta, otros documentos relacionados con las ventas, documentación de envío, etc.) relacionados con la venta de productos procedentes de un proceso de producción con certificación deben incluir el número de identificación GLOBALG.A.P. del titular del certificado y deben contener una referencia al estado de la certificación GLOBALG.A.P. Esto no es obligatorio en la documentación interna. Su identificación positiva es suficiente (p. ej., "[nombre del producto] certificado GGN_GLOBALG.A.P.''). Es obligatorio identificar el estado de la certificación, independientemente de si el producto certificado (es decir, procedente de un proceso de producción con certificación) se ha vendido como tal o no. Sin embargo, esto no puede verificarse durante la auditoría inicial realizada por el OC porque el grupo de productores/productor multisitio aún no está certificado y no puede hacer referencia al estado de la certificación GLOBALG.A.P. antes de la primera decisión de certificación positiva.

i) En función de la escala de la actividad, se deben establecer, documentar y mantener procedimientos para identificar los productos entrantes procedentes de procesos de producción con certificación y sin certificación de los miembros/sitios o adquiridos de diferentes fuentes (es decir, otros productores o comerciantes). Los registros deben incluir:

   (i) Descripción del producto

   (ii) Estado de la certificación GLOBALG.A.P.

   (iii) Cantidades de producto(s) entrante(s) o comprado(s)

   (iv) Lista de los proveedores aprobados con su información detallada

   (v) Copia de los certificados GLOBALG.A.P., en el caso de productos procedentes de procesos de producción con certificación

   (vi) Datos de trazabilidad/códigos relacionados con los productos entrantes o comprados

   (vii) Órdenes de compra/facturas recibidas por el titular del certificado

j) Se deben registrar los detalles de las ventas de productos procedentes de procesos de producción con certificación y sin certificación, prestando especial atención a las cantidades entregadas/vendidas como procedentes de procesos de producción con certificación.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

k) Se deben registrar las cantidades (incluida la información sobre los volúmenes o el peso) de los productos entrantes, salientes y almacenados (incluido el estado de la certificación, tanto si proceden de procesos de producción con certificación como sin certificación) y se debe mantener un resumen para facilitar el proceso de verificación del balance de masas. Los documentos deben demostrar un balance adecuado entre los insumos y las salidas de los productos certificados y no certificados. La frecuencia de la verificación del balance de masas debe estar definida y ser apropiada para la escala de la actividad, pero la verificación debe realizarse con una frecuencia mínima de una vez al año para cada producto. Los documentos para demostrar el balance de masas deben estar claramente identificados. Durante las auditorías iniciales realizadas por el OC, el sistema debe estar preparado, pero no hay registros disponibles porque aún no se han certificado los procesos.

l) Los centros de manipulación del producto incluidos en el ámbito de certificación deben funcionar utilizando procedimientos que permitan la identificación y trazabilidad de los productos registrados, desde la recepción, pasando por la manipulación y el almacenamiento, hasta la distribución.

m) Se deben calcular los índices de conversión y estos deben estar disponibles para cada proceso de manipulación relevante. Se deben mantener registros de todas las cantidades de residuos generados. Se deben calcular las pérdidas por manipulación, selección, clasificación y otros. Los registros de dichas pérdidas deben estar disponibles para cada proceso de manipulación en el que se produzcan pérdidas. Se pueden estimar las pérdidas, pero estas se deben justificar y respaldar con registros. Se debe comparar un registro estimado válido de la cantidad o el volumen del producto cosechado/sacrificado/procesado con los registros de la cantidad de producto vendido.

n) Se debe someter esta sección a una auditoría interna y a una auditoría realizada por el OC, también a nivel de centro de manipulación del producto mientras estos estén en funcionamiento.

4.7 Retirada de productos del mercado

a) Deben existir procedimientos documentados para gestionar de forma efectiva la retirada de productos registrados.

b) Dichos procedimientos deben identificar los tipos de eventos que pueden dar lugar a una retirada, las personas responsables de tomar las decisiones sobre la posible retirada del producto, el mecanismo de notificación a los clientes y al OC aprobado por GLOBALG.A.P., y los métodos de recomposición de las existencias.

c) El procedimiento debe poder aplicarse en cualquier momento.

d) El procedimiento debe ponerse a prueba de una forma apropiada, al menos una vez al año, para asegurar su eficacia y se deben conservar los registros de dicha prueba. Si ha habido una retirada real durante los últimos 12 meses, esta se puede considerar como la prueba anual.

4.8 Actividades subcontratadas

a) Cuando cualquier actividad es tercerizada, deben existir procedimientos para asegurar que dichas actividades se lleven a cabo de acuerdo con los requisitos de la norma GLOBALG.A.P. relevante.

b) Se deben mantener los registros que demuestren que se ha evaluado la competencia del subcontratista y que cumple con los requisitos de la norma GLOBALG.A.P. relevante.

c) Los subcontratistas deben trabajar de acuerdo con el SGC y los procedimientos relevantes y esto se debe especificar en los acuerdos de servicio o contratos.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

d) Si el centro de manipulación del producto es subcontratado y ya tiene una certificación de inocuidad alimentaria posterior a la finca reconocida por la Iniciativa Global de Inocuidad Alimentaria (Global Food Safety Iniciative - GFSI) para el alcance BII (www.mygfsi.com), el auditor interno del SGC debe auditar, como mínimo, la segregación y la trazabilidad, así como los tratamientos postcosecha. En caso de duda, el auditor interno del SGC puede volver a auditar todos los demás P&C aplicables. Si el centro de manipulación del producto subcontratado está incluido en otra certificación GLOBALG.A.P. (p. ej., normas IFA, CoC, PHA), el SGC puede aceptar este certificado o decidir llevar a cabo su propia auditoría interna del centro de manipulación del producto.

4.9 Registro de miembros/sitios adicionales al certificado

a) Se pueden añadir nuevos sitios y miembros a un certificado válido (siempre que se cumplan los procedimientos de aprobación interna). Es responsabilidad del titular del certificado informar inmediatamente al OC sobre cualquier adición o retirada de miembros/sitios de la lista de productores/sitios aprobados.

b) Se puede añadir anualmente hasta un 10 % de miembros/sitios nuevos a la lista de aprobados mediante el registro de los miembros o sitios, sin recurrir necesariamente a una nueva verificación por parte del OC.

c) Si el número de miembros/sitios aprobados aumenta en más de un 10 % en un año, se requerirán nuevas auditorías de la finca realizadas por el OC de los miembros/sitios recién añadidos y una auditoría de al menos la parte pertinente del SGC antes de que los miembros/sitios adicionales puedan añadirse al certificado. La parte pertinente del SGC es el procedimiento de aprobación interna: auditoría interna de la finca, revisión del informe de la auditoría interna de la finca, inclusión del nuevo miembro/sitio en el registro interno del SGC con el estado “aprobado”.

d) Independientemente del porcentaje en el que aumente el número de miembros/sitios aprobados en un año, si las fincas recién registradas aumentan el área de producción o la cantidad producida (en el caso de acuicultura) de productos previamente registrados en más del 10 % en un año, o un cambio de miembros/sitios supera el 10 %, se requieren nuevas auditorías realizadas por el OC de los miembros/sitios recién añadidos y una auditoría realizada por el OC de, al menos, la parte pertinente del SGC antes de poder añadir los miembros/sitios adicionales al certificado.

e) En los puntos c) y d), la muestra mínima de miembros/sitios que debe auditar el OC es la raíz cuadrada del número de nuevos miembros/sitios.

f) Independientemente del número de miembros/sitios y del aumento de la cantidad, si se va a añadir un nuevo producto al certificado entre las auditorías de seguimiento realizadas por el OC y las auditorías de certificación, el OC debe realizar una auditoría a la raíz cuadrada de los miembros/sitios que cultiven el nuevo producto.

4.10 Uso del logotipo

El grupo de productores/productor multisitio debe utilizar la declaración GLOBALG.A.P. de acuerdo con las reglas de “Uso de marcas registradas GLOBALG.A.P.: política y directrices”.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

5 PROCESO DE REGISTRO CON EL OC

5.1 Ámbito

El ámbito de la certificación GLOBALG.A.P. cubre lo siguiente:

a) El proceso controlado de producción de productos primarios. La certificación GLOBALG.A.P. no cubre las especies acuáticas silvestres/capturadas ni las plantas silvestres cosechadas.

b) Solo los productos incluidos en la lista de productos GLOBALG.A.P. La lista está publicada en la página web GLOBALG.A.P. (www.globalgap.org) y solo los productos que aparecen en la lista se pueden registrar para la certificación. La lista de productos GLOBALG.A.P. no es una lista cerrada y puede ampliarse en base a la demanda.

c) Solo los productos que producen por sí mismos los productores. Los productores no pueden recibir certificación por la producción de productos que no fueron producidos por los propios productores multisitio individuales, y los grupos de productores no pueden recibir certificación por la producción de productos que no fueron producidos por sus miembros.

5.2 Proceso de registro

5.2.1 Información general

a) En primer lugar, el solicitante debe elegir un OC aprobado por GLOBALG.A.P. La información de contacto de los organismos de certificación con aprobación final y provisional está disponible en la página web GLOBALG.A.P. (www.globalgap.org). Es responsabilidad del solicitante verificar si el OC de su elección está aprobado para los ámbitos relevantes.

b) El OC elegido es responsable del registro del solicitante en los sistemas TI GLOBALG.A.P., las actualizaciones de datos y el cobro de las tarifas.

c) Antes de registrar un nuevo solicitante en los sistemas TI GLOBALG.A.P., el OC debe verificar si dicho solicitante ya está registrado o tiene un estado activo o sanción con otro OC.

d) Cada OC tiene un formulario de solicitud que cubre la información mínima requerida por la secretaría GLOBALG.A.P. Véase “Requisitos de los datos de registro GLOBALG.A.P.”. Toda la información recogida debe verificarse durante la auditoría realizada por el OC.

e) Al registrarse, el solicitante se compromete a cumplir los requisitos de certificación en todo momento, a comunicar al OC las actualizaciones de datos y a pagar las tarifas aplicables establecidas por FoodPLUS GmbH y por el OC. Véase la tabla de tarifas GLOBALG.A.P. relevante.

f) La secretaría GLOBALG.A.P. utiliza esta información para proporcionar al solicitante un número de identificación GLOBALG.A.P. único (13 dígitos con un prefijo determinado por la norma aplicable), que se utiliza como identificador único para todas las actividades de GLOBALG.A.P., a menos que el productor ya disponga de un Número de Localización Global (GLN).

g) Confidencialidad, uso y cesión de datos:

   (i) Durante el proceso de registro, el solicitante concede permiso por escrito a FoodPLUS GmbH y al OC para utilizar sus datos de registro en procesos internos y procedimientos de sanción.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

(ii) Todos los datos en los sistemas TI GLOBALG.A.P. están a disposición de la secretaría GLOBALG.A.P. y el OC con el que está trabajando el solicitante. Estos datos pueden utilizarse para procesos internos y procedimientos de sanción.

(iii) El nivel mínimo y obligatorio de cesión de datos, junto con la información adicional sobre confidencialidad y uso de datos, está definido en las reglas de acceso a datos GLOBALG.A.P.

(iv) Si el solicitante no está de acuerdo con el nivel de cesión de datos, entonces no está cumpliendo el acuerdo de sublicencia y certificación GLOBALG.A.P. y no puede recibir certificación ni pertenecer a un grupo de productores que desea obtener certificación.

(v) La secretaría GLOBALG.A.P. o los OC no pueden ceder a terceros datos distintos de los indicados en las reglas de acceso a datos GLOBALG.A.P. sin el consentimiento por escrito del solicitante.

h) El contrato de servicio entre el OC y el solicitante puede tener una validez máxima de cuatro años con posteriores renovaciones por períodos de hasta cuatro años.

i) Tabla 1 Registro

Un solicitante puede o no puede:

	Puede	No puede
Registrar el mismo producto con más de un OC		x
Registrar el mismo producto bajo más de una opción (como productor individual y como miembro de un grupo de productores)		x
Registrar sitios de producción en diferentes países (la secretaría GLOBALG.A.P. solo concede excepciones caso por caso)		x*
Registrar el mismo o diferentes productos bajo diferentes normas	x	
Elegir registrarse solo como un subgrupo de los miembros del grupo de productores que producen el mismo producto para la certificación	x (propiedad paralela**)	
Elegir registrar solo partes de la producción para su certificación	x (propiedad paralela**)	

*Generalmente no se permite la certificación transfronteriza (internacional) (es decir, cuando un certificado cubre la producción en más de un país). Puede haber excepciones. Si la entidad legal certificada está situado en el país n.º 1 pero tiene sitios en el país n.º 2 (propios o alquilados), y el país n.º 2 lo permite sin crear una entidad legal en/para el país n.º 2, estos sitios pueden certificarse bajo la entidad legal del país n.º 1.

Si la legislación indica una distancia mínima/máxima de los sitios con respecto a la frontera del país, esta distancia debe respetarse. Para los sitios en el país n.º 2, se aplica la legislación del país n.º 2 (p. ej., en lo que respecta al registro de PF, la aplicación de PF).

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

Los sitios ubicados en distintos países siempre deben registrarse como un sitio diferente por país, aunque en realidad se trate de un solo sitio de producción. En este caso (y en la certificación transfronteriza en general) se considera un productor multisitio.

Esta regla también se aplica a los grupos de productores cuyos miembros han alquilado terrenos en países vecinos sin tener una entidad jurídica en ese país.

Esta regla no se aplica a los grupos de productores en los que algunos miembros se encuentran en países vecinos con entidades legales distintas.

**Si un solicitante produce o es propietario de productos procedentes de procesos de producción (del mismo producto) con certificación y sin certificación GLOBALG.A.P. al mismo tiempo, este debe registrarse como propiedad paralela. Para ver los requisitos de registro, consulte “Reglamento general GLOBALG.A.P. - Reglas para propiedad paralela”.

j) Para que el registro quede aceptado, el solicitante debe cumplir todas estas condiciones:

(i) Presentar ante el OC la pertinente solicitud que debe incluir toda la información necesaria

(ii) Firmar el acuerdo de sublicencia y certificación GLOBALG.A.P. en su última versión (disponible en la página web GLOBALG.A.P. (www.globalgap.org)) con el OC, *o* el solicitante debe reconocer de forma explícita, con su firma, la recepción e inclusión del acuerdo de sublicencia y certificación GLOBALG.A.P. en el contrato/acuerdo de servicio con el OC y el OC debe entregar una copia del acuerdo de sublicencia y certificación GLOBALG.A.P. al solicitante

(iii) Tener asignado un número de identificación GLOBALG.A.P. único o tener un GLN

(iv) Aceptar por escrito el pago de las tarifas GLOBALG.A.P. según se explican en la correspondiente tabla de tarifas GLOBALG.A.P. válida

5.2.2 Nuevos registros

a) En el caso de un primer registro, el OC debe confirmar la solicitud y proporcionar al solicitante un número de identificación GLOBALG.A.P. único en un plazo de 28 días naturales desde la recepción de la solicitud completa.

b) El proceso de registro debe haberse finalizado para que el OC pueda realizar la auditoría.

5.2.3 Registro con un OC nuevo (transferencias)

a) Si un grupo de productores/productor multisitio ya registrado cambia de OC o solicita los servicios de un nuevo OC para la certificación de un nuevo producto, dicho grupo de productores/productor multisitio debe comunicar al nuevo OC el número de identificación GLOBALG.A.P. único que se le asignó previamente. De no hacerlo, se cobrará un recargo de la tarifa de 200 € por un productor individual y 700 € por un grupo de productores.

b) Los grupos de productores/productores multisitio con sanciones no pueden cambiar de OC hasta que el OC saliente no levante la no-conformidad correspondiente.

c) Los miembros individuales de un grupo de productores no pueden abandonar el grupo y registrarse en otro grupo (para los mismos productos ya registrados) si hay alguna sanción pendiente sobre el miembro del grupo de productores emitida por el grupo de productores o si queda pendiente algún asunto relevante para el miembro del grupo de productores planteado por el OC.

d) El proceso de registro debe haberse finalizado para que el OC pueda realizar la auditoría.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

6 PROCESO DE LA AUDITORÍA

Para lograr la certificación, el grupo de productores/productor multisitio con SGC debe realizar auditorías internas del SGC y auditorías internas de la finca y someterse a auditorías de la finca y del SGC realizadas por el OC elegido.

Tabla 2 Resumen de las auditorías en la norma IFA v6 Smart

	Auditoría inicial	**Auditoría posterior**
Internamente por el grupo de productores/productor multisitio con SGC		
Auditoría interna del SGC	SGC completo	SGC completo
Auditoría interna de la finca	Todo el ámbito (todos los miembros/sitios y centros de manipulación del producto registrados)	Todo el ámbito (todos los miembros/sitios y centros de manipulación del producto registrados)
Externamente por el OC		
Auditoría del SGC realizada por el OC	**Auditoría de certificación** Completa del SGC + la raíz cuadrada del número total de los centros de manipulación del producto centrales registrados mientras estén en funcionamiento, antes de las auditorías de la finca realizadas por el OC	**Auditoría de recertificación** Completa del SGC + la raíz cuadrada del número total de los centros de manipulación del producto centrales registrados mientras estén en funcionamiento; anualmente, antes de las auditorías de la finca realizadas por el OC
Auditoría no anunciada del SGC realizada por el OC	-	**Auditoría de recertificación** Mínimo del 10 % de todos los grupos de productores/productores multisitio con SGC
Auditorías de la finca realizadas por el OC	**Auditoría de certificación** (Como mínimo) raíz cuadrada del número total de miembros/sitios registrados	**Auditoría de recertificación** a) Si se detectaron no-conformidades durante la anterior auditoría de seguimiento realizada por el OC: (como mínimo) raíz cuadrada del número actual de miembros/sitios registrados ***o bien*** b) Si no se detectaron no-conformidades durante la anterior auditoría de seguimiento realizada por

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

	Auditoría inicial	Auditoría posterior
		el OC: (como mínimo) raíz cuadrada del número real de miembros/sitios registrados *menos* el número de miembros/sitios auditados durante la anterior auditoría de seguimiento realizada por el OC
	Auditoría de seguimiento realizada por el OC durante la validez de un certificado (Como mínimo) el 50 % de la raíz cuadrada del número actual de miembros/sitios certificados	**Auditoría de seguimiento realizada por el OC durante la validez de un certificado** (Como mínimo) el 50 % de la raíz cuadrada del número actual de miembros/sitios certificados

6.1 Auditorías realizadas por el OC

a) El OC debe realizar la auditoría del SGC anualmente.

b) Para el ámbito plantas, si hay más de un centro de manipulación del producto central (es decir, más de un miembro del grupo de productores utilizan el mismo centro de manipulación del producto), este debe auditarse cada año mientras está en funcionamiento. Si hay más de un centro de manipulación del producto central, se debe auditar la raíz cuadrada del número total de centros de manipulación del producto registrados mientras estén en funcionamiento. Para el ámbito acuicultura, se debe auditar cada centro de manipulación del producto anualmente mientras está en funcionamiento.

c) Si la manipulación del producto no se lleva a cabo de forma centralizada, sino en las fincas de los miembros del grupo de productores, este factor debe tenerse en cuenta cuando se determine la muestra de los miembros a auditar del grupo de productores. Entonces el centro de manipulación del producto se audita dentro de la finca específica del miembro del grupo de productores en la que se encuentra.

d) Como parte de la auditoría realizada por el OC, el OC debe auditar una muestra de todos los miembros/sitios registrados de acuerdo con la tabla 2.

6.1.1 Auditoría del SGC realizada por el OC (incluyendo los centros de manipulación del producto centrales)

a) Las auditorías del SGC realizadas por el OC (anunciadas y no anunciadas) deben ser llevadas a cabo por un auditor del OC del SGC.

b) Las auditorías del SGC realizadas por el OC (anunciadas y no anunciadas) se deben basar en la lista de verificación del SGC que está disponible en los sistemas TI GLOBALG.A.P. y deben cubrir todos los requisitos gestionados a nivel del SGC.

c) Durante la auditoría de certificación inicial, la auditoría del SGC realizada por el OC debe incluir los centros de manipulación del producto centrales, si corresponde. Durante las auditorías posteriores realizadas por el OC, este puede decidir ver uno o varios centros de manipulación del producto centrales durante la auditoría de seguimiento realizada por el OC, en base al riesgo.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

d) El OC debe llevar a cabo una auditoría anunciada del SGC durante la auditoría inicial y, posteriormente, una auditoría anunciada al año.

e) Sin embargo, para las auditorías posteriores realizadas por el OC, un mínimo del 10 % de las auditorías anuales del SGC de los grupos de productores/productores multisitio con SGC certificados deben ser no anunciadas. La notificación de la auditoría no anunciada realizada por el OC no debe exceder las 48 horas (2 días laborables). En el caso excepcional de que sea imposible para el productor aceptar la fecha propuesta (por razones médicas u otras justificadas), el productor tendrá una oportunidad más de ser informado de una auditoría no anunciada realizada por el OC. Debe haber disponible evidencia objetiva de la justificación (p. ej., un documento médico). Si no se dispone de evidencia de una razón justificada, el productor debe aceptar la auditoría no anunciada realizada por el OC o ser suspendido. El productor debe recibir una advertencia por escrito si no se ha aceptado la primera fecha propuesta, independientemente de si el rechazo está justificado o no. El productor recibirá otra notificación de 48 horas para una nueva auditoría no anunciada realizada por el OC. Si esa auditoría no puede llevarse a cabo, se emitirá una suspensión de todos los productos (o sea, una suspensión del certificado). La suspensión se levantará cuando se haya llevado a cabo la auditoría no anunciada realizada por el OC.

f) Durante el registro, el grupo de productores/productor multisitio con SGC puede indicar un máximo de 15 días en los que no estará disponible para una auditoría no anunciada.

6.1.1.1 Etapas en el sitio y fuera del sitio de la auditoría del SGC realizada por el OC

a) El OC puede dividir las auditorías anunciadas del SGC realizadas por el OC (tanto las iniciales como las posteriores) en dos etapas, que deben ser llevadas a cabo por el mismo auditor del OC del SGC:

   (i) Etapa fuera del sitio: Consiste en una revisión administrativa de la documentación enviada al auditor del OC antes de la auditoría, incluyendo, por ejemplo, los informes de la auditoría interna del SGC y de la auditoría interna de los miembros/sitios, el registro interno de miembros/sitios aprobados, las evaluaciones de riesgos, los procedimientos, la documentación del sistema de control de residuos (frecuencia, parámetros, programa de muestreo), los informes de análisis de residuos, las licencias, la lista de medicamentos utilizados (cuando corresponda), la lista de PF utilizados (cuando corresponda), la evidencia de acreditación del laboratorio, los certificados o los informes internos de las actividades subcontratadas, etc. La etapa fuera del sitio debe llevarse a cabo como máximo cuatro semanas antes de la etapa en el sitio. La documentación puede apoyarse en entrevistas y en una auditoría a distancia realizada por el OC del sitio y las instalaciones.

   (ii) Etapa en el sitio: Consiste en una auditoría en el sitio realizada por el OC del contenido restante de la lista de verificación del SGC, y la verificación de la información revisada fuera del sitio de producción y el modo en que funciona el SGC dentro del sitio (p. ej., auditorías internas, trazabilidad, segregación y balance de masas, centros de manipulación del producto).

b) Los OC deben ofrecer esta opción a sus clientes.

c) El uso de las dos etapas se debe acordar mutuamente con cada grupo de productores/productor multisitio.

d) Con esta opción no se reduce la duración total de la auditoría del SGC realizada por el OC (etapas en el sitio y fuera del sitio).

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

e) El grupo de productores/productor multisitio tiene el derecho de no enviar determinados documentos solicitados al OC si estos se consideran confidenciales. En dicho caso la información debe estar disponible durante la etapa en el sitio.

6.1.2 Auditorías realizadas por el OC de los miembros/sitios (incluyendo los centros de manipulación del producto individuales en la finca)

a) El auditor del OC debe auditar toda la lista de verificación de el/los ámbito(s) aplicable(s) durante todas las auditorías realizadas por el OC.

b) La auditoría realizada por el OC (por miembro/sitio seleccionado) debe cubrir todos los productos aceptados, los procesos de producción, los sitios administrativos y, cuando corresponda, los centros de manipulación del producto.

c) Las auditorías realizadas por el OC deben ser en cada sitio de producción registrado y sus correspondientes centros de manipulación del producto. Los registros relacionados con la producción en el sitio (p. ej., registros de uso de medicamentos/PF) deben estar presentes y ser auditados en el sitio para cotejarlos con la situación de la finca (productos, entrevistas, almacenes, etc.).

6.1.2.1 Muestreo de miembros/sitios

a) Se debe auditar al menos la raíz cuadrada (o el siguiente número entero redondeado hacia arriba si hay decimales) del número total de miembros/sitios en el ámbito de certificación antes de poder emitir un certificado. Para más detalles sobre la diferencia en el muestreo entre las auditorías iniciales y las posteriores realizadas por el OC, consulte la tabla 2.

b) Cuando se aplica el muestreo, las auditorías de la finca realizadas por el OC deben dividirse en dos visitas separadas durante el ciclo de certificación, con el fin de incrementar la fiabilidad del sistema:

- Auditoría de certificación/recertificación (SGC, centro(s) de manipulación del producto y miembros/sitios)
- Auditoría de seguimiento realizada por el OC durante la validez del certificado (miembros/sitios)

c) El tamaño de la muestra de la siguiente auditoría de recertificación realizada por el OC puede reducirse a la raíz cuadrada del número actual de miembros/sitios menos el número de miembros/sitios auditados durante la anterior auditoría de seguimiento realizada por el OC, siempre que se cumpla con los siguientes requisitos:

- No se detectaron no-conformidades en la fecha de la anterior auditoría de seguimiento realizada por el OC del miembro/sitio.
- El resultado de la auditoría del SGC no despierta dudas sobre la solidez del sistema.

d) El OC puede aumentar el tamaño de la muestra (por ejemplo, si se encuentra con no-conformidades durante sus auditorías de la finca) para asegurar con adecuada confianza la conformidad del SGC.

e) La selección de los miembros/sitios se debe basar en la evaluación de riesgos realizada por el OC.

f) La notificación realizada por el OC a los representantes del SGC de los nombres específicos de los miembros/sitios que se serán muestreados no debe exceder las 48 horas (2 días laborables) antes de la auditoría de los miembros/sitios.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

6.2 Auditorías iniciales y posteriores realizadas por el OC

6.2.1 Auditorías iniciales realizadas por el OC

Esta sección se aplica a:

- Los grupos de productores/productores multisitio con SGC implementado que desean obtener la certificación GLOBALG.A.P. por primera vez
- Los grupos de productores/productores multisitio con SGC que desean añadir un nuevo producto a un certificado GLOBALG.A.P. ya existente.

Cuando un grupo de productores/productor multisitio cambia de un OC a otro, o de una norma GLOBALG.A.P. a un esquema/lista de verificación homologados (o viceversa), no se considera una auditoría inicial sino una auditoría posterior realizada por el OC. En las auditorías iniciales realizadas por el OC, se deben cumplir los siguientes requisitos:

a) No puede haber ninguna auditoría realizada por el OC hasta que el OC haya aceptado el registro del solicitante.

b) Se debe auditar todo el ámbito de la certificación antes de emitir el certificado.

c) No se debe incluir un producto en el certificado antes de que se auditen todos los P&C aplicables durante el proceso de producción (es decir, no se puede certificar un proceso de producción futuro).

d) El grupo de productores/productor multisitio debe disponer de registros a partir de la fecha de registro o durante al menos tres meses antes de que tenga lugar la auditoría inicial realizada por el OC, el período que sea más largo.

e) Los productos que ya han sido cosechados/sacrificados/procesados antes de su registro con el OC no pueden ser incluidos en el certificado.

f) Los registros que correspondan a una cosecha o una manipulación del producto anteriores al registro del productor con el OC no son válidos.

6.2.2 Auditorías posteriores realizadas por el OC

a) Todo el ámbito de certificación debe ser auditado anualmente por el OC antes de emitir el certificado.

b) En el caso de los grupos de productores/productores multisitio con SGC que cambian de OC, el tamaño de la muestra no debe reducirse por el número de miembros/sitios auditados durante la última auditoría de seguimiento realizada por el OC saliente.

c) Las auditorías posteriores del SGC realizadas por el OC (incluyendo los centros de manipulación del producto centrales, cuando corresponda) del 10 % de grupos de productores/productores multisitio con SGC certificados, deben ser no anunciadas.

d) Las auditorías posteriores realizadas por el OC pueden realizarse en cualquier momento durante el espacio de tiempo para la auditoría, que abarca un período de ocho meses: desde los cuatro meses antes de la fecha de vencimiento original del certificado y (solo si el OC prorroga la validez de un certificado en los sistemas TI GLOBALG.A.P.) hasta cuatro meses después de la fecha de vencimiento original del certificado (véase la sección 7.3, Prórroga de la validez de un certificado)

> Ejemplo: primera fecha de certificación: 14 de febrero de 2021 (fecha de vencimiento: 13 de febrero de 2022). La segunda auditoría realizada por el OC puede ser en cualquier momento desde el 14 de octubre de 2021 hasta el 13 de junio de 2022, si la validez del certificado se prorroga antes de que este deje de ser válido.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

e) Debe transcurrir un período mínimo de seis meses entre las dos auditorías de recertificación.

f) No puede haber ninguna auditoría realizada por el OC hasta que el OC haya vuelto a registrar al grupo de productores/productor multisitio en los sistemas TI GLOBALG.A.P. El nuevo registro debe estar finalizado antes de la fecha de la auditoría posterior realizada por el OC.

7 PROCESO DE CERTIFICACIÓN

7.1 Requisitos para obtener la certificación GLOBALG.A.P.

7.1.1 Reglas para la certificación

Para obtener la certificación GLOBALG.A.P. se requiere lo siguiente:

a) Cumplimiento total (100 %) de los requisitos del SGC

b) Los documentos normativos constan de tres tipos de P&C: Obligaciones Mayores, Obligaciones Menores y Recomendaciones.

- *Obligaciones Mayores:* Es obligatorio el 100 % de cumplimiento de todos los P&C de Obligaciones Mayores aplicables.
- *Obligaciones Menores:* Es obligatorio el 95 % de cumplimiento de todos los P&C de Obligaciones Menores aplicables.
- *Recomendaciones:* No se requiere un porcentaje mínimo de cumplimiento.

c) El grupo de productores/productor multisitio debe cumplir los acuerdos firmados (acuerdo de sublicencia y certificación GLOBALG.A.P. y acuerdo de servicio con el OC en sus versiones actuales).

d) El grupo de productores/productor multisitio debe cumplir los requisitos definidos en el reglamento general GLOBALG.A.P. aplicable en su versión más actual.

7.1.2 Cálculo de cumplimiento de Obligaciones Menores

a) El máximo permitido de incumplimientos de Obligaciones Menores se calcula de acuerdo con la siguiente fórmula:

$$\{ \textit{(Número total de Obligaciones Menores)} - \textit{(No aplicable Obligaciones Menores)} \} \times 5\% = \textit{(Total permitido de incumplimientos de Obligaciones Menores)}$$

P. ej., (67 Obligaciones Menores - 17 Obligaciones Menores no aplicables) x 0,05 = 50 x 0,05 = 2,5

En este ejemplo, el número total de incumplimientos de P&C de Obligaciones Menores permitido es de 2,5 (debe redondearse hacia abajo). Por lo tanto, este productor puede tener como máximo 2 incumplimientos de P&C de Obligaciones Menores.

50 P&C de Obligaciones Menores aplicables - 2 P&C de Obligaciones Menores incumplidos = 48. Esto nos da un nivel de cumplimiento del 96 %, mientras que si el 2,5 fuera redondeado a 3 nos daría como resultado un nivel de cumplimiento del 94 %, que sería no conforme con la regla de certificación.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

Nota: Una puntuación de 94,8 %, por ejemplo, no puede redondearse hacia arriba al 95 % (valor del porcentaje de aprobación).

b) El cálculo del porcentaje que demuestre el cumplimiento (o incumplimiento) debe estar disponible después de todas las auditorías internas y auditorías de la finca realizadas por el OC.

c) Para los productores multisitio con SGC, el nivel de cumplimiento se calcula por sitio de producción muestreado. Cada sitio de producción debe cumplir los requisitos de la certificación. Cualquier P&C aplicable, común a todos los sitios (p. ej., almacenamiento central de productos químicos) debe tomarse en consideración para todos los sitios.

d) En el caso de los grupos de productores, el nivel de cumplimiento se calcula por miembro del grupo de productores muestreado. Cada miembro del grupo de productores debe cumplir los requisitos de la certificación. Cualquier P&C aplicable común a todos los miembros del grupo de productores (p. ej., almacenamiento central de productos químicos) debe tenerse en cuenta para todos los miembros del grupo de productores.

7.1.3 Decisión sobre la certificación

a) El OC debe tomar la decisión de certificación dentro de un plazo de 28 días naturales desde el cierre de cualquier no-conformidad pendiente (en total 28 + 28 días, es decir, 56 días naturales después de la reunión de cierre de la auditoría realizada por el OC). Si no se detectaron no-conformidades durante la auditoría realizada por el OC, significa que el OC debe tomar la decisión en un plazo de 28 días desde la reunión de cierre de dicha auditoría.

b) El OC debe presentar un informe de la auditoría al grupo de productores/productor multisitio (véase “Reglamento general GLOBALG.A.P. - Reglas para organismos de certificación”). Durante la reunión de cierre de la auditoría realizada por el OC, el representante del grupo de productores/productor multisitio debe firmar o confirmar el resultado de la auditoría (incluyendo al menos la fecha y la duración de dicha auditoría, el nombre del auditor del OC, el ámbito de la auditoría realizada por el OC, los miembros/sitios auditados y las instalaciones auditadas, el resultado en % de cumplimiento para los diferentes niveles de P&C y la lista de resultados).

c) Además, si algún productor lo solicita, el OC debe proporcionar el informe completo de la auditoría realizada por el OC, incluida la lista de verificación de la auditoría completada, en un plazo de cinco días laborables desde la decisión de certificación. No es obligatorio para el OC enviar el informe antes de que este se haya sometido a la revisión técnica interna. Si el informe de la auditoría realizada por el OC (incluida la lista de verificación) generado automáticamente está disponible en los sistemas TI GLOBALG.A.P., se debe utilizar este informe.

d) Cuando el país de destino (registrado en los sistemas TI GLOBALG.A.P.) incluya a EE. UU. y/o Canadá, el OC debe proporcionar el informe final de la auditoría realizada por el OC, incluida la lista de verificación de la auditoría completada, al productor a más tardar en el momento de la decisión de certificación.

e) Cualquier reclamación o apelación con respecto a los OC debe realizarse en conformidad con el procedimiento de reclamaciones y apelaciones, que cada OC debe tener y comunicar a sus clientes. Si el OC no responde adecuadamente, la reclamación puede dirigirse a la secretaría GLOBALG.A.P. utilizando el formulario de incidentes/reclamaciones, disponible en la página web GLOBALG.A.P. (www.globalgap.org).

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

7.2 Certificado GLOBALG.A.P.

a) El certificado GLOBALG.A.P. debe ser emitido a la entidad legal (es decir, grupo de productores/productor multisitio).

b) El nombre del comerciante puede mencionarse opcionalmente en el certificado, pero solo con la siguiente cláusula de descargo de responsabilidad: “Puede comercializarse exclusivamente a través de [nombre del comerciante]”.

c) Un certificado no es transferible de una entidad legal a otra cuando los grupos de productores/productores multisitio cambian de entidad legal. En este caso se requiere una auditoría completa realizada por el OC de las reglas para las auditorías posteriores realizadas por el OC. La nueva entidad legal debe recibir un nuevo número de identificación GLOBALG.A.P. único.

d) La validez de la certificación es de 12 meses y está sujeta a sanciones y prórrogas de acuerdo con los requisitos aplicables.

e) El OC debe emitir el certificado GLOBALG.A.P. generándolo a través de los sistemas TI GLOBALG.A.P.

f) Si es necesario cambiar las fechas de validez del certificado para que se puedan llevar a cabo las auditorías realizadas por el OC de acuerdo con los requisitos para fijar el momento de las auditorías descritos en las reglas específicas del ámbito, el OC puede acortar la validez del certificado.

7.3 Prórroga de la validez de un certificado

a) La validez de un certificado puede prorrogarse más allá del período normal de 12 meses, por un período máximo de 4 meses.

b) Si el certificado ha vencido, ya no puede prorrogarse.

c) Si se concede una prórroga, se debe pagar la tarifa de participación del sistema GLOBALG.A.P. completa para el próximo certificado.

d) El grupo de productores/productor multisitio debe ser reauditado durante el período de prórroga.

e) El grupo de productores/productor multisitio no puede cambiar de OC para el certificado posterior al que se le ha prorrogado.

f) La siguiente validez del certificado se debe calcular restando la duración del período de prórroga del plazo normal de validez de 12 meses.

7.4 Requisitos para conservar la certificación GLOBALG.A.P.

a) Cada año, antes de la fecha de vencimiento del certificado actual, se debe confirmar con el OC el registro del grupo de productores/productor multisitio, los productos propuestos y toda la información solicitada en los requisitos de los datos de registro GLOBALG.A.P. para el ámbito correspondiente.

b) El auditor del OC debe completar anualmente una auditoría de todo el ámbito aplicable, y el OC también debe completar anualmente el proceso de certificación.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

7.4.1 Peso de la prueba

a) En caso de que se reciba información (p. ej., un exceso en el límite máximo de residuos o una contaminación microbiana) sobre un titular del certificado GLOBALG.A.P., que pudiera tener un posible impacto en el estado de la certificación/la declaración trasmitido a la secretaría GLOBALG.A.P., es responsabilidad del titular del certificado y el correspondiente OC refutar la reclamación verificando y suministrando evidencia del cumplimiento de la norma GLOBALG.A.P. relevante.

b) El OC puede realizar auditorías adicionales (anunciadas o no anunciadas) o visitas en el sitio para investigar las reclamaciones.

c) El OC debe informar a la secretaría GLOBALG.A.P. sobre los resultados y las acciones adoptadas dentro del plazo definido.

d) Si el titular del certificado y el OC correspondiente no proporcionan la evidencia requerida del cumplimiento dentro del período definido por la secretaría GLOBALG.A.P., se les sancionará según los procedimientos de sanción descritos en el reglamento general GLOBALG.A.P.

e) Si la evidencia incluye análisis de laboratorio, se deben utilizar laboratorios acreditados (ISO/IEC 17025) y un muestreo independiente (de acuerdo con las reglas descritas en los P&C relevantes).

f) Si el titular del certificado o un miembro del grupo de productores se enfrenta a una reclamación relativa a la inocuidad alimentaria (es decir, potencialmente implicada en un brote transmitido por alimentos), al bienestar integral de los trabajadores, a la protección ambiental o al bienestar animal, o ha estado implicado en un proceso judicial o sido declarado por un tribunal de justicia como infractor de una ley nacional o internacional, y estas acciones pueden poner en peligro la reputación y la credibilidad de FoodPLUS GmbH y/o de la norma GLOBALG.A.P., el titular del certificado debe informar al OC en un plazo de 24 horas.

7.4.2 Incumplimiento y no-conformidad

a) Incumplimiento (de P&C): no se cumple una Obligación Menor o Recomendación de la lista de verificación GLOBALG.A.P. relevante de acuerdo con los P&C.

b) No-conformidad (de las reglas de certificación GLOBALG.A.P.): se infringe una regla de GLOBALG.A.P. necesaria para obtener el certificado (p. ej., incumplimiento de una o más Obligaciones Mayores, o de más del 5 % de las Obligaciones Menores aplicables).

c) No-conformidad contractual: incumplimiento de cualquier acuerdo firmado en el contrato entre el OC y el productor relacionado con los requisitos de GLOBALG.A.P.

Ejemplos: comercializar un producto que no cumple con los requisitos legales, la falsa comunicación por parte del productor acerca de la certificación GLOBALG.A.P., el mal uso de las marcas registradas GLOBALG.A.P., los pagos no efectuados de acuerdo con las condiciones contractuales, etc.

7.4.3 Sanciones

a) Si se detecta una no-conformidad, ya sea a nivel del SGC o a nivel del miembro/sitio, el OC debe aplicar una sanción (advertencia, suspensión o cancelación) al grupo de productores/productor multisitio, como se indica en esta sección.

b) Los grupos de productores/productores multisitio no pueden cambiar de OC hasta que la no-conformidad que dio lugar a la respectiva sanción se cierre de forma satisfactoria.

c) Solamente el OC que aplicó la sanción tendrá el derecho de levantarla, siempre y cuando se haya presentado a tiempo evidencia suficiente de una acción correctiva (ya sea a través de una visita de seguimiento o con evidencia escrita o visual).

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

7.4.3.1 Advertencia

a) Se emitirá una advertencia para todos los tipos de no-conformidad detectados (es decir, no-conformidad con el SGC, los P&C, el reglamento general GLOBALG.A.P. o los requisitos contractuales).

b) Si se detecta una no-conformidad durante la auditoría realizada por el OC, el titular del certificado debe recibir una advertencia al concluir la auditoría. Se trata de un informe provisional que puede ser anulado por el comité de toma de decisiones del OC.

c) Auditoría inicial realizada por el OC:

   (i) Si un grupo de productores/productor multisitio con SGC no cumple con el 100 % de los P&C del SGC y de Obligaciones Mayores aplicables, con el 95 % de los P&C de Obligaciones Menores aplicables y con todos los requisitos contractuales en un plazo de tres meses desde una auditoría inicial realizada por el OC, se debe llevar a cabo de nuevo una auditoría completa realizada por el OC antes de que se pueda emitir un certificado.

d) Auditoría posterior realizada por el OC:

   (i) Se deben cerrar las no-conformidades pendientes en un plazo máximo de 28 días naturales.

   (ii) En el caso de no-conformidades con contratos, el reglamento general GLOBALG.A.P., el SGC, los P&C de Obligaciones Mayores y/o más de 5 % de P&C de Obligaciones Menores, el OC debe decidir qué plazo se le otorgará al grupo de productores/productor multisitio para cerrar la no-conformidad antes de suspender el certificado. Ese período nunca debe exceder los 28 días y puede acortarse según la gravedad de la no-conformidad, en términos de: la seguridad de los consumidores, el medio ambiente y el bienestar animal.

   (iii) Se debe emitir una suspensión inmediata cuando exista una amenaza grave para la inocuidad alimentaria, la seguridad de los trabajadores, el medio ambiente, el bienestar animal, los consumidores y/o la integridad del producto (es decir, la venta de productos no certificados como si estuvieran certificados). Esto se debe comunicar mediante una carta oficial de suspensión.

7.4.3.2 Suspensión

a) Si la causa de la advertencia no se resuelve dentro del período definido (un máximo de 28 días), el OC debe imponer una suspensión del certificado dentro de un plazo de 24 horas.

b) Si una autoridad reguladora gubernamental acreditada ha establecido un vínculo claro entre un miembro/sitio y un brote transmitido por alimentos, el OC debe imponer la suspensión del certificado mientras se lleve a cabo una revisión de la certificación del productor/grupo de productores.

c) Si un titular de un certificado ha sido declarado por un tribunal de justicia como infractor de una ley nacional o internacional y estas acciones pueden poner en peligro la reputación y la credibilidad de FoodPLUS GmbH y/o la norma GLOBALG.A.P., el OC debe suspender el certificado con efecto inmediato. Si el OC no lo hace, la secretaría GLOBALG.A.P. tiene derecho a informar al organismo de acreditación y a cambiar el estado del certificado en los sistemas TI GLOBALG.A.P. para que no figure como válido. En dicho caso, el OC debe aceptar la responsabilidad civil en esta cuestión.

d) Solo los OC pueden levantar las suspensiones que han impuesto al titular del certificado.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

e) Una suspensión se puede imponer a uno, varios o a todos los productos cubiertos por el certificado.

f) Cuando se aplica una suspensión, el OC debe establecer el plazo permitido para las acciones correctivas (no superior a 12 meses).

g) Durante el período de la suspensión, el titular del certificado tendrá prohibido hacer uso de los logotipos/marcas registradas de GLOBALG.A.P., de la licencia/certificado o cualquier otra declaración que tenga alguna relación con GLOBALG.A.P., en relación al producto suspendido.

h) Si un titular del certificado notifica al OC que la no-conformidad se ha resuelto antes del plazo definido, la suspensión puede levantarse después de la evaluación de la evidencia presentada por el titular del certificado. Esta evaluación de la acción correctiva puede llevarse a cabo en el sitio o fuera del sitio. Puede consistir en una auditoría completa realizada por el OC o solo en una evaluación de la evidencia presentada.

i) La suspensión permanece mientras el OC no la levante o imponga una cancelación.

j) Si la causa de la suspensión no se resuelve dentro del plazo definido, se aplica una cancelación.

7.4.3.3 Suspensión autodeclarada del producto

a) Un titular del certificado puede solicitar voluntariamente al OC correspondiente la suspensión de uno, varios o todos los productos cubiertos por el certificado (a no ser que un OC haya impuesto ya una sanción). Esto puede ocurrir si el titular del certificado tiene dificultad en cumplir la norma GLOBALG.A.P. relevante y necesita más tiempo para cerrar cualquier no-conformidad.

b) Esta suspensión no retrasará la fecha de renovación y tampoco permite que el titular del certificado evite el pago de las tarifas aplicables.

c) La fecha límite para cerrar las no-conformidades la establece el titular del certificado declarante de mutuo acuerdo con el OC correspondiente.

d) Lo mismo se aplica si se trata de miembros de un grupo de productores, quienes pueden solicitar voluntariamente al grupo de productores correspondiente la suspensión temporal de su(s) producto(s). En este caso también, la fecha límite para rectificar las no-conformidades la establece el miembro declarante del grupo de productores de mutuo acuerdo con el SGC correspondiente.

e) En los sistemas TI GLOBALG.A.P., debe establecerse el estado del producto como “suspensión autodeclarada” para los productos correspondientes.

7.4.3.4 Cancelación

a) Se debe proceder a la cancelación del contrato si se dan uno o más de los siguientes casos:

   (i) El OC halla evidencia de fraude y/o falta de confianza para cumplir con los requisitos de GLOBALG.A.P.

   (ii) El OC halla evidencia que indica que el titular del certificado ha hecho un uso indebido de la declaración GLOBALG.A.P. Cualquier caso de uso indebido puede ser comunicado a los miembros de la GLOBALG.A.P. Community.

   (iii) Un titular de un certificado no puede presentar evidencia de la implementación de acciones correctivas eficaces dentro del plazo de suspensión establecido por el OC.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

b) La cancelación del contrato da lugar a la total prohibición (en todos los productos y miembros/sitios) del uso de los logotipos y las marcas registradas de GLOBALG.A.P., licencia o certificado, o cualquier dispositivo o documento que pueda relacionarse con GLOBALG.A.P.

c) Los titulares del certificado cuyos contratos se hayan cancelado no deben aceptarse para la certificación GLOBALG.A.P. dentro de los 12 meses siguientes a la fecha de cancelación.

8 REQUISITOS MÍNIMOS DE CUALIFICACIÓN PARA EL PERSONAL CLAVE

8.1 Tareas claves

8.1.1 Director del SGC

a) El director del SGC debe gestionar el SGC de la organización con el fin de asegurar el cumplimiento por parte de todos los miembros/sitios y centros de manipulación del producto registrados. Esto incluye, por ejemplo, el desarrollo y control de la documentación del SGC, la gestión de un registro interno, la recepción de las auditorías del SGC (tanto internas como por parte del OC) y la aplicación de las acciones correctivas necesarias.

b) El director del SGC puede realizar auditorías internas de la finca (en los miembros/sitios) para evaluar el cumplimiento de los requisitos de certificación.

c) El director del SGC debe elaborar a su debido tiempo informes precisos de dichas auditorías internas de la finca.

d) Sin embargo, el director del SGC no debe realizar auditorías internas del SGC.

e) Si el director del SGC no realiza las auditorías internas de la finca, se puede aprobar a los miembros/sitios en base a los informes de la auditoría del auditor o auditores internos de la finca.

8.1.2 Auditores internos del SGC

a) El auditor interno del SGC realiza una auditoría del SGC y los centros de manipulación del producto del grupo de productores/productor multisitio con SGC, con el fin de evaluar su cumplimiento de los requisitos de certificación.

b) El auditor del SGC debe elaborar a su debido tiempo informes precisos de dichas auditorías.

c) El auditor del SGC puede aprobar los miembros/sitios en base a los informes de la auditoría del auditor o auditores internos de la finca. Si los auditores internos del SGC realizan las auditorías de la finca, ellos no deben ser quienes aprueban los informes de auditoría.

8.1.3 Auditores internos de la finca

a) El auditor interno de la finca realiza las auditorías de la finca en los miembros/sitios y sus centros de manipulación del producto (de los miembros del grupo de productores) con el fin de evaluar el cumplimiento de los requisitos de certificación.

b) El auditor interno de la finca debe elaborar a su debido tiempo informes precisos de dichas auditorías.

c) El auditor interno de la finca no debe realizar tareas correspondientes al auditor interno del SGC.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

8.2 Requisitos de cualificación

8.2.1 Cualificaciones oficiales para auditores internos del SGC y de la finca

8.2.1.1 Auditores internos del SGC

Un título universitario o de formación profesional en una disciplina relacionada con el ámbito de la certificación (plantas y/o acuicultura); o una cualificación agrícola a nivel de enseñanza secundaria seguida de dos años de experiencia en el ámbito correspondiente; o cualquier otra cualificación a nivel de enseñanza secundaria con dos años de experiencia en SGC y tres años de experiencia en el ámbito relevante después de la cualificación.

8.2.1.2 Auditores internos de la finca

Un título universitario o de formación profesional en una disciplina relacionada con el ámbito de la certificación (plantas y/o acuicultura); o una cualificación agrícola a nivel de enseñanza secundaria seguida de dos años de experiencia en el ámbito correspondiente; o cualquier otra cualificación a nivel de enseñanza secundaria con tres años de experiencia en el sector específico (p. ej., dirección de la finca, incluyendo actividades propias en los productos correspondientes, consultor comercial del producto correspondiente, experiencia en campo correspondiente a los productos específicos) y participación en oportunidades educativas relativas al ámbito de certificación.

8.2.2 Habilidades y cualificaciones técnicas

8.2.2.1 Director del SGC

Completar un curso para auditor interno del SGC relacionado con el SGC y formación relacionada a la norma GLOBALG.A.P. relevante (duración total mínima de 16 horas)

8.2.2.2 Auditores internos del SGC

a) Conocimientos prácticos del SGC

b) Completar un curso para auditor interno del SGC relacionado con el SGC (duración mínima de 16 horas)

8.2.2.3 Auditores internos de la finca

Solamente se debe aprobar a los auditores internos de la finca como resultado de:

a) Curso práctico de un día de duración donde se aprenden los principios básicos de la realización de auditorías

b) Observación de dos auditorías GLOBALG.A.P. de la finca (internas, realizadas por el OC u otras) realizadas por un auditor ya cualificado, y una auditoría de acompañamiento realizada con éxito por el auditor interno del SGC, presenciado por un auditor interno de la finca cualificado o por el OC

8.2.2.4 Formación en inocuidad alimentaria y buenas prácticas agrícolas para auditores internos del SGC y de la finca

a) Formación en el sistema APPCC, ya sea como parte de cualificaciones oficiales o por aprobación de un curso oficial basado en los principios del Codex Alimentarius, o formación en las normas de gestión de la inocuidad alimentaria (p. ej., ISO 22000, BRCGS, IFS, PHA)

b) Formación en higiene alimentaria, ya sea como parte de las cualificaciones oficiales o por la aprobación de un curso oficial

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

c) **Para el ámbito plantas:** formación en protección de plantas, fertilizantes y manejo integrado de plagas, ya sea como parte de las cualificaciones oficiales o por la aprobación de un curso oficial; todos cursos oficiales por especialistas en estos asuntos

d) **Para el ámbito acuicultura:** formación básica en medicina veterinaria, incluyendo temas de salud y bienestar animal

e) En todos los casos, los auditores internos deben contar con un conocimiento práctico de los productos que están auditando. La experiencia puede complementarse con cursos sobre las características del producto y las actividades de manipulación. Estos cursos pueden realizarse internamente.

8.2.3 Habilidades de comunicación

a) El director del SGC y el o los auditores internos deben tener un manejo del idioma de trabajo/local correspondiente. Esto debe incluir terminología laboral usada por los especialistas locales.

b) Las excepciones a esta regla deben aclararse previamente con el OC antes de la auditoría interna.

8.2.4 Independencia y confidencialidad

a) Los auditores internos no están autorizados a auditar su propio trabajo. La independencia del personal clave debe estar controlada y asegurada por el SGC (es decir, un auditor interno del SGC no puede evaluar sus propias actividades o a un productor al que también haya asesorado en los últimos dos años, el director del SGC no puede realizar auditorías del SGC, etc.).

b) El personal clave debe observar estrictamente los procedimientos del grupo de productores/productor multisitio para mantener la confidencialidad de la información y de los registros.

Nota: La cualificación de los auditores internos debe ser evaluada anualmente por los OC.

9 REQUISITOS ADICIONALES PARA LA NORMA IFA V6 GFS

En la norma IFA v6 GFS, se aplican estos requisitos adicionales:

9.1 Adiciones

Los siguientes requisitos se deben *añadir* a las secciones indicadas.

4.2.1 Estructura

d) Los miembros de la dirección deben llevar a cabo una vez al año una revisión de la gestión, realizar los cambios necesarios y documentar la revisión y los resultados. La revisión de la gestión puede tomar la forma de una reunión anual del personal en la que se examinan los recursos en materia de inocuidad alimentaria, el estado de las medidas decididas a raíz de las revisiones anteriores de la gestión, los cambios externos e internos que son pertinentes para el SGC y la eficacia del SGC. Debe estar disponible evidencia de esta revisión de la gestión, y dicha evidencia debe ser verificada por el auditor del OC.

4.5.1 Auditoría interna del SGC

j) El grupo de productores/productor multisitio con SGC debe completar y firmar la declaración de la política de inocuidad alimentaria. Completar y firmar la declaración de la política de inocuidad alimentaria implica comprometerse a renovarse de forma anual, para cada nuevo ciclo de certificación.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

El SGC (gestión central) puede asumir este compromiso para la organización y para todos sus miembros/sitios al completar y firmar una declaración a nivel del SGC. En dicho caso, la declaración debe adjuntarse o incluirse en la lista de verificación del SGC utilizada para la auditoría interna del SGC.

Si la declaración de la política de inocuidad alimentaria no se ha completado y firmado a nivel del SGC, cada miembro/sitio debe completar y firmar la declaración de forma individual y conservarla adjunta o incluida en lista de verificación de la auditoría interna.

5.2 Proceso de registro

5.2.4 Productores que cambian de programas de certificación reconocidos por GFSI

Los OC deben completar una evaluación de riesgos de los productores que cambien de cualquier programa de certificación reconocido por GFSI a cualquier norma GLOBALG.A.P. reconocida por GFSI. Esta evaluación de riesgos debe considerar, entre otros aspectos:

- Auditorías no anunciadas
- Suspensiones
- Retiradas
- Cancelaciones, etc., en el marco del anterior programa de certificación reconocido por GFSI

En todos los casos, las auditorías que se realicen a los productores que cambian de cualquier programa de certificación reconocido por GFSI a cualquier norma GLOBALG.A.P. reconocida por GFSI siempre deben considerarse una auditoría inicial y no una auditoría posterior (de recertificación).

6.1 Auditorías realizadas por el OC

A las secciones 6.1 b) y d) ya existentes, se debe añadir lo siguiente:

b) Para los centros de manipulación del producto de alto riesgo en el ámbito plantas, se debe auditar cada centro de manipulación del producto anualmente mientras esté en funcionamiento. Esto se puede hacer durante la auditoría de recertificación o de seguimiento realizada por el OC.

d) En el caso de los miembros/sitios clasificados como de alto riesgo, todos ellos deben ser auditados anualmente por el OC.

6.1.2.1 Muestreo de miembros/sitios

e) La selección de los miembros/sitios se debe basar en la evaluación de riesgos realizada por el OC. Sin embargo, se debe seleccionar aleatoriamente al menos el 25 % del número real de miembros/sitios. La evaluación de riesgos debe incluir la consideración de los resultados del programa de auditoría interna de los miembros/sitios y los riesgos específicos de los sitios. Los OC deben registrar en los sistemas TI GLOBALG.A.P. los miembros/sitios que se han seleccionado aleatoriamente.

g) No se permite el muestreo de miembros/sitios si estos han sido clasificados de alto riesgo (véase la tabla 3). Esto significa que el auditor del OC debe auditar todos los P&C aplicables a cada miembro/sitio de alto riesgo anualmente.

h) Se puede seguir un programa de muestreo mediante el cual se auditan todos los miembros/sitios dentro de un plazo determinado en base a la clasificación de riesgo del producto.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

i) Si no hay muestreo, el OC puede decidir realizar todas las auditorías de la finca realizadas por el OC en una o en dos visitas en base al riesgo.

j) Al menos el 20 % de las auditorías de los miembros/sitios realizadas durante el ciclo de certificación deben ser no anunciadas. Una auditoría no anunciada realizada por el OC significa que no hay notificación previa al SGC o al miembro/sitio.

7.2 Certificado GLOBALG.A.P.

e) El OC puede emitir también certificados GLOBALG.A.P. a los miembros del grupo de productores si estos miembros se auditaron como parte de la muestra. Dichos certificados deben poder distinguirse claramente de los certificados que se emiten a productores certificados individualmente (Opción 1) y en ellos se debe indicar explícitamente que el productor es parte de un grupo de productores certificado. Cualquier límite en el ámbito de la certificación debe ser transparente para los clientes.

9.2 Reemplazos

Los siguientes requisitos deben ser *reemplazados* en las secciones indicadas:

4.2.2 Capacitación y formación del personal

4.2.2 b) (i) se debe reemplazar por:

(i) El auditor interno del SGC, los auditores internos de la finca y el director del SGC deben ser independientes de los miembros/sitios.

6 PROCESO DE LA AUDITORÍA

Tabla 2 El resumen de las auditorías en la norma IFA v6 Smart se debe reemplazar por:

Tabla 3 Resumen de las auditorías en la norma IFA v6 GFS:

	Auditoría inicial	**Auditoría posterior**
Internamente por los grupos de productores/productores multisitio con SGC		
Auditoría interna del SGC	SGC completo	SGC completo
Auditorías internas de la finca	Todo el ámbito (todos los miembros/sitios y centros de manipulación del producto registrados)	Todo el ámbito (todos los miembros/sitios y centros de manipulación del producto registrados)

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

	Auditoría inicial	Auditoría posterior
Auditorías realizadas por el OC de los grupos de productores/productores multisitio con SGC, *sin* miembros/sitios/centros de manipulación del producto clasificados como de alto riesgo *		
Auditoría del SGC realizada por el OC	**Auditoría de certificación** Completa del SGC + la raíz cuadrada del número total de los centros de manipulación del producto centrales registrados mientras estén en funcionamiento, antes de las auditorías de la finca realizadas por el OC	**Auditoría de recertificación** Completa del SGC + la raíz cuadrada del número total de los centros de manipulación del producto centrales registrados mientras estén en funcionamiento; anualmente, antes de las auditorías de la finca realizadas por el OC
Auditoría no anunciada del SGC realizada por el OC	-	**Auditoría de recertificación** Mínimo del 10 % de todos los grupos de productores/productores multisitio con SGC
Auditoría de la finca realizada por el OC	**Auditoría de certificación** (Como mínimo) raíz cuadrada del número total de miembros/sitios registrados	**Auditoría de recertificación** a) Si se detectaron no-conformidades durante la anterior auditoría de seguimiento realizada por el OC: (como mínimo) raíz cuadrada del número actual de miembros/sitios registrados ***o bien*** b) Si no se detectaron no-conformidades durante la anterior auditoría de seguimiento realizada por el OC: (como mínimo) raíz cuadrada del número real de miembros/sitios registrados *menos* el número de miembros/sitios auditados durante la anterior auditoría de seguimiento realizada por el OC

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

	Auditoría inicial	Auditoría posterior
	Auditoría de seguimiento realizada por el OC durante la validez de un certificado (Como mínimo) el 50 % de la raíz cuadrada del número actual de miembros/sitios certificados	**Auditoría de seguimiento realizada por el OC durante la validez de un certificado** (Como mínimo) el 50 % de la raíz cuadrada del número actual de miembros/sitios certificados
Auditorías realizadas por el OC de grupos de productores/productores multisitio con SGC, y miembros/sitios/centros de manipulación del producto clasificados como de alto riesgo *		
Auditoría del SGC realizada por el OC	**Auditoría de certificación** Completa del SGC + la raíz cuadrada del número total de los centros de manipulación del producto centrales registrados mientras estén en funcionamiento, antes de las auditorías de la finca realizadas por el OC; no se hace muestreo en el caso de centros de manipulación del producto clasificados como de alto riesgo	**Auditoría de recertificación** Completa del SGC + la raíz cuadrada del número total de los centros de manipulación del producto centrales registrados mientras estén en funcionamiento; anualmente, antes de las auditorías de la finca realizadas por el OC; no hay muestreo de centros de manipulación del producto clasificados como de alto riesgo
Auditoría no anunciada del SGC realizada por el OC	-	**Auditoría de recertificación** Mínimo del 10 % de todos los grupos de productores/productores multisitio con SGC
Auditoría de la finca realizada por el OC	**Auditoría de certificación** No hay muestreo de miembros/sitios clasificados como de alto riesgo; todos los miembros/sitios registrados clasificados como de alto riesgo deben ser auditados por el OC antes de emitir el certificado	**Auditoría de recertificación** No hay muestreo de los miembros/sitios clasificados como de alto riesgo; puede haber auditorías realizadas por el OC en una o dos visitas

*Los miembros/sitios/centros de manipulación del producto considerados de alto riesgo no son admisibles para el muestreo.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

Para clasificar a un grupo de productores/productor multisitio con SGC, sitio o centro de manipulación del producto como de alto riesgo, el OC debe examinar una combinación de factores de riesgo del producto y del proceso. Si un producto de alto riesgo se combina con un proceso de alto riesgo, el miembro/sitio (finca o centro de manipulación del producto) debe clasificarse como de alto riesgo.

Entre los **productos de alto riesgo** se incluyen hierbas frescas, hortalizas de hoja verde, bayas y melones cantalupo. Esta lista se puede actualizar y se debe revisar (ver productos marcados como de alto riesgo [identificados con *HR] en la lista de productos GLOBALG.A.P.).

Los **procesos de alto riesgo** incluyen:

- Uso de agua/hielo/vapor postcosecha
- Actividades de precosecha y/o cosecha donde el agua toca la parte comestible del producto
- Uso precosecha de estiércol orgánico fresco aplicado menos de 60 días antes de la cosecha

> Ejemplo: un grupo de productores formado por 10 miembros que producen lechuga con dos centros de manipulación del producto centrales. En las fincas no se utiliza estiércol orgánico fresco y hay emisores de riego por goteo debajo de un mantillo de plástico. En los centros de manipulación del producto, la lechuga se enjuaga antes de su empaquetado. En este caso, las fincas de los miembros del grupo de productores no se consideran de alto riesgo, pero los centros de manipulación del producto sí. Por lo tanto, ambos centros de manipulación del producto tendrán que ser auditados en el sitio cada año mientras estén en funcionamiento.

6.1.1 Auditoría del SGC realizada por el OC (incluyendo los centros de manipulación del producto centrales)

6.1.1 e) se debe reemplazar por:

e) Sin embargo, para las auditorías posteriores realizadas por el OC, un mínimo del 10 % de las auditorías anuales del SGC de los grupos de productores/productores multisitio con SGC certificados deben ser no anunciadas. No se envía una notificación al grupo de productores/productor multisitio con SGC antes de que el OC realice la auditoría. En el caso excepcional de que sea imposible para el productor aceptar la auditoría realizada por el OC (por razones médicas u otras justificadas), el productor tendrá otra oportunidad más de ser auditado de forma no anunciada. Debe haber disponible evidencia objetiva de la justificación (p. ej., un documento médico). Si no se dispone de evidencia de una razón justificada, el productor debe aceptar la auditoría no anunciada realizada por el OC o ser suspendido. El productor debe recibir una advertencia por escrito si no se ha aceptado la primera auditoría no anunciada realizada por el OC, independientemente de si el rechazo está justificado o no. El productor recibirá otra auditoría no anunciada realizada por el OC. Si esa auditoría no puede llevarse a cabo, se emitirá una suspensión de todos los productos. La suspensión se levantará cuando se haya llevado a cabo la auditoría no anunciada realizada por el OC.

7.1.3 Decisión sobre la certificación

7.1.3 d) se debe reemplazar por:

d) Los OC deben presentar el informe final de la auditoría que realizaron (que incluye la lista de verificación completada de la auditoría) a los productores registrados bajo cualquiera de las normas GLOBALG.A.P. reconocidas por GFSI, a más tardar en el momento de la decisión de certificación.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

7.3 Prórroga de la validez de un certificado

7.3 a) se debe reemplazar por:

a) La validez de un certificado puede prorrogarse más allá de los 12 meses habituales por un período máximo de 4 meses, pero solo si existe una razón válida, que además se debe registrar. Solo se considerarán válidas las siguientes razones:

(i) El OC desea programar su auditoría en el sitio después de que el certificado ha vencido para observar cierta parte del proceso de producción, porque no ha visto esa parte en la anterior auditoría realizada por el OC, porque se considera un proceso de alto riesgo en cuanto a la inocuidad del producto, o bien porque implica un nuevo producto, sitio, miembro del grupo de productores o proceso agregado que el OC desea observar.

(ii) El OC necesita prorrogar algunos certificados porque hay limitaciones en los recursos.

(iii) El OC no pudo realizar la auditoría en el sitio o el grupo de productores/productor multisitio con SGC no pudo recibir la auditoría por parte del OC a causa de circunstancias que se escapan de su control (de fuerza mayor) (p. ej., desastre natural, inestabilidad política de la región, epidemia, no disponibilidad del productor debido a razones médicas).

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

ANEXO I DECLARACIÓN DE MEMBRESÍA DE GRUPO (OPCIONAL)

Los miembros de un grupo de productores certificado pueden recibir una declaración del grupo de productores en la que se demuestra que pertenecen al grupo, siempre y cuando estén listados en el anexo del certificado. Esto es independientemente de los certificados emitidos por el OC y la declaración solo muestra la membresía del grupo de productores.

No se deben utilizar los logotipos/marcas registradas del OC y de GLOBALG.A.P.

La plantilla no debe ser parecida al certificado emitido por el OC.

La emisión de esta declaración es voluntaria para el grupo de productores.

La declaración debe incluir al menos la siguiente información:

1. Nombre del grupo de productores, número de identificación GLOBALG.A.P. del grupo de productores (p. ej., GGN) (la dirección es opcional)
2. Nombre del miembro del grupo de productores, número de identificación GLOBALG.A.P. (p. ej., GGN), producto del miembro del grupo de productores (la dirección es opcional)
3. Fecha de vencimiento del certificado del grupo de productores
4. Descargo de responsabilidad: “El certificado GLOBALG.A.P. del grupo de productores define el ámbito de certificación. La lista más actualizada y precisa de los miembros del grupo de productores se encuentra en el anexo del certificado del grupo de productores. El estado actual de este certificado siempre figura en: http://www.globalgap.org/search”.
5. Descargo de responsabilidad: “El miembro del grupo de productores solo puede anunciar y comercializar los productos como procedentes de procesos de producción con certificación a través del grupo de productores”. *
6. Fecha de emisión de la declaración
7. Autorización por el representante del grupo de productores

*El grupo de productores que solicitó y fue aprobado para la distribución flexible puede omitir esta cláusula de descargo de responsabilidad.

© GLOBALG.A.P. c/o FoodPLUS GmbH
Spichernstrasse 55 | 50672 Cologne, Germany
info@globalgap.org | www.globalgap.org

REGISTRO DE ACTUALIZACIONES DE VERSIÓN/EDICIÓN

Documento actualizado	Documento reemplazado	Fecha de publicación	Descripción de modificaciones
241010_GG_GR_Rules_for_QMS_v6_0_Aug24_es	221201_GG_GR_Rules_for_QMS_v6_0_Sep22_es	10 de octubre de 2024	Requisitos adicionales para la norma IFA v6 GFS: 9.1 Adiciones • 5.2.4 Regla añadida para el reconocimiento por GFSI • 6.1.2.1 e) Texto añadido sobre muestreo de miembros/sitios para el reconocimiento por GFSI • 7.1.3 d) Regla añadida para el reconocimiento por GFSI

Para más información acerca de las modificaciones realizadas, contacte con la secretaría GLOBALG.A.P.: standard_support@globalgap.org.

Si los cambios no agregan nuevos requisitos a la norma, la versión seguirá siendo “5.0” y la actualización de la edición será señalada con un “5.0-x”. Si los cambios sí afectan al cumplimiento de la norma, el nombre de la versión se cambiará a “5.x”. Una nueva versión, p. ej. v6.0, v7.0, etc., siempre afectará la acreditación de la norma.

Copyright

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