



Instituto Interamericano de Cooperacion Para la Agricultura

**MANUAL DE PRODUCCION ORGANIC PARA EL RUBRO CACAO
RAAS - NICARAGUA**



**MANAGUA 25 DE ENERO DEL 2010
ELABORADO POR CHRISTIAN MARTÍNEZ RUIZ.
ESPECIALISTA EN CACAO.**

INDICE:

I. NORMAS INTERNAS PARA LA PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO DEL CACAO ORGÁNICO

1. Plan de Mejoramiento de la Finca
2. Renovación de Cacaotales
3. Rehabilitación de Plantaciones de Cacao
4. Diversificación de los Sistemas de Producción
5. Conservación de los Recursos Naturales y Biodiversidad
6. Asociación Temporal y Permanente de Cultivos
7. Reciclaje de Materia Orgánica y Elaboración de Abonos Orgánicos
8. Nutrición de Plantas y Fertilización Orgánica
9. Manejo Integrado de los Problemas Fitosanitarios
10. Manejo Ecológico de Malezas
11. Podas de los Cacaotales
12. Regulación de Sombra en cacaotales
13. Mejora de la Post cosecha y Calidad del cacao
14. Comercialización Asociativa del cacao

II-REGLAMENTO INTERNO DE LAS ORGANIZACIONES

1. Ámbito de Validez
2. Deberes y Obligaciones de la Organización
3. Deberes y Obligaciones de los Socios
4. Admisión de Nuevos Productores Ecológicos
5. Tiempo de Transición a la Producción orgánica
6. Principios de la Producción Ecológica
7. Requerimientos Postcosecha
- 8- Inspecciones Internas

III- ACTA DE DECISION DEL COMITÉ DE CERTIFICACION ORGANICA COC DE LAS ORGANIZACIONES

- 1-Revisión del Cumplimiento del plan de certificación orgánica ciclo 2009/2010
- 2-Revisión y Actualización Listado de productores de cada cooperativa.
- 3-Revisar lista de productores sancionados por el COC de la cooperativa
- 4-Acuerdos o próximos pasos.

IV- IRREGULARIDADES Y SANCIONES EN EL PROGRAMA DE PRODUCCION ORGANICA.

- 1 Catalogo de Sanciones
- 2 Irregularidades y Sanciones
- 3 Compromiso Final

I- NORMAS INTERNAS PARA LA PRODUCCIÓN Y PROCESAMIENTO DEL CACAO ORGÁNICO

Las Normas Internas para la producción y procesamiento de cacao orgánico, fueron elaboradas de forma participativa por los líderes de la cooperativa y Productores Orgánicos

1. PLAN DE MEJORAMIENTO DE LA FINCA.

- 1.1. Realizar un diagnóstico de la finca, para conocer su situación actual
- 1.2. Elaborar un croquis detallado de la finca, ubicando los lotes de cultivos, Pastos y bosques
- 1.3. Planificar Anualmente las Actividades Agrícolas y Pecuarias a Implementarse en la finca
- 1.4. Registrar las Actividades Ejecutadas por lotes de cultivos
- 1.5. Mantener actualizados los registros de ingresos y egresos, por lotes
- 1.6. Mantener un inventario actualizado de los equipos, herramientas e Insumos

2. RENOVACIÓN DE CACAOTALES.

- 2.1. Seleccionar y Preparar las Plantas Madres de las Variedades Recomendadas de cacao o preparar los árboles selectos de la finca por su alta productividad
- 2.2. Preparar un buen sustrato para el enfundado con tres partes de tierra Agrícola y una parte de abono orgánico (compost, humus de lombriz) y desinfectarlo con agua hirviendo o mediante la solarización
- 2.3. Construir el cobertizo del vivero con zarán u otros materiales de la finca (Hojas de palma, corozo, plátano).
- 2.4. Criar las plantas de cacao en vivero a partir de la reproducción asexual por enraizamiento de ramillas o por injertos
- 2.5. Seleccionar mazorcas de las plantas madres, para la obtención de semilla. Establecer el semillero de cacao mediante la siembra directa a la funda, para la obtención de patrones. A la edad de 3 a 4 meses, los patrones están aptos para la Injertación por los métodos de yema o de púa lateral, usando Varetas provenientes de plantas de alto valor genético.
- 2.6. Proporcionar, en el vivero, los cuidados necesarios para asegurar un buen crecimiento de las plantas de cacao (riegos, deshierbas y aplicación de abonos orgánicos líquidos fermentados)
- 2.7. Preparar el terreno (limpieza, trazado, alisado y hoyado) y establecer el cacaotal a un distanciamiento de 4 X 4 metros (densidad poblacional 625 plantas/hectárea)

3. REHABILITACIÓN DE PLANTACIONES DE CACAO.

- 3.1. Determinar el estado productivo de la plantación para tomar decisiones.
- 3.2. Realizar la rehabilitación o el descope de los árboles de cacao en la época de menos lluviosa.
- 3.3. Realizar la rehabilitación a 0,50 a 1 metros de altura del suelo o más si es necesario, usando herramientas adecuadas para el corte y desinfectadas.
- 3.4. Proteger las heridas o cortes en las plantas de cacao usando pasta cúprica, preparada con sulfato de cobre y cal.
- 3.5. Seleccionar los brotes sanos, vigorosos y bien formados, después de 3 a 4 meses de la recepa en las plantas de cacao.
- 3.6. Resembrar los espacios libres o “fallas” con plantas de cacao criadas en el vivero
- 3.7. Aplicar las tecnologías de producción orgánica en el cultivo rehabilitado.

4. DIVERSIFICACIÓN DE LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN.

- 4.1. Sembrar en diferentes lotes de la finca, cultivos de ciclo cortó como: maíz, arroz, fréjol y raíces y tubérculos para la diversificación de la producción.
- 4.2. Establecer plantas frutales en la finca como: guaba, Coco, zapote, Aguacate, papaya, borjón, plátano, chonta, guayaba
- 4.3. Establecer sistemas agroforestales, pequeños rodales, árboles en linderos, laderas y orillas de esteros y ríos, con especies maderables (caoba, guayacán, bálsamo, cedro real, cedro macho, roble) y de servicios ambientales (caña, fruta de pan)
- 4.4. Mejorar los pastos y forrajes usando tecnologías orgánicas apropiadas como aplicación de abonos orgánicos producidos en la finca.

5. CONSERVACIÓN DE LOS RECURSOS NATURALES Y BIODIVERSIDAD.

- 5.1. Realizar prácticas de conservación del suelo de acuerdo a la pendiente del terreno: curvas a nivel, barreras vivas, zanjas de desviación y terrazas individuales
- 5.2. Mantener la vegetación nativa, arbustiva y arbórea, en las zonas de amortiguamiento de la finca para proteger vertientes, quebradas y ríos.
- 5.3. No quemar los residuos de las cosechas y rastrojos, ni contaminar las fuentes hídricas.

5.4. Recolectar los residuos orgánicos de la finca para elaborar abonos orgánicos. La basura inorgánica (vidrios, plásticos, metales) debe ser recolectada y enterrarse para no contaminar la finca.

5.5. Preservar los animales del bosque como: guatazas, guardatinaja, ardillas, guacamayos, loros, tucanes, venados, armadillos, dantas, zainos; y, recuperar las especies arbóreas, arbustivas y herbáceas como: guayacán, caoba, roble y las especie en extinción.

6. ASOCIACIÓN TEMPORAL Y PERMANENTE DE CULTIVOS.

6.1. Establecer cultivos de sombra temporal, especialmente plátano

6.2. Aprovechar los espacios entre hileras del cacaotal sembrando yuca o cultivos de ciclo corto: maíz, arroz, maní, fréjol en los primeros tres años.

6.3. Establecer como sombra definitiva del cacaotal o en los linderos de los lotes, árboles maderables y de servicio ambiental.

7. RECICLAJE DE MATERIA ORGÁNICA Y ELABORACIÓN DE ABONOS ORGÁNICOS

7.1. Aprovechar los subproductos de las cosechas, los estiércoles de animales y las basuras domésticas vegetales para la elaboración de abonos como: compost

7.2. Preparar, en recipientes plásticos, abonos orgánicos líquidos fermentados: biol, caldo microbiológico y purines. Los preparados deben ser enriquecidos con follaje verde de leguminosas (gliricidia, guaba) plantas y hierbas medicinales (Salvia, papaya, sácate limón, Nin, madero negro, raicilla, zorrillo)

7.3. Llevar registros de la preparación y aplicación de los abonos orgánicos sólidos y líquidos, en la finca

8. NUTRICIÓN DE PLANTAS Y FERTILIZACIÓN ORGÁNICA.

8.1. Mejorar los suelos mediante la incorporación de estiércoles descompuestos, compost, bioles y siembra de plantas leguminosas

8.2. Aplicar, en los cultivos de cacao renovados o rehabilitados, al menos dos veces al año, abonos orgánicos como: compost, biol y/o caldo microbiológico.

8.3. Manejar adecuadamente la sombra temporal y permanente del cacaotal establecer, en los linderos, del cacaotal árboles maderables, frutales y de servicios ambientales (especialmente leguminosas), como fuente de biomasa para mejorar la fertilidad del suelo

8.4. Incorporar cobertura vegetal muerta (residuos vegetales de las deshierbas y cosechas), en la parte basal y en los espacios entre hileras del cacaotal.

9. MANEJO INTEGRADO DE LOS PROBLEMAS FITOSANITARIOS.

9.1. Usar un sustrato enriquecido y desinfectado con agua hirviendo o mediante la solarización, para obtener plantas sanas y vigorosas

9.2. Seleccionar siempre material vegetal sano (plantas, mazorcas, varetas, ramillas)

9.3. Regular la sombra para mejorar la aireación interna del cacaotal y aprovechar eficientemente la energía solar en la fotosíntesis del cultivo

9.4. Realizar oportunamente las podas sanitarias (eliminación de escobas de bruja y mazorcas enfermas) deschuponamiento; así como, la recepa y descope, con herramientas desinfectadas.

9.5. Mantener el cacaotal libre de malas hierbas, epifitas y terrestres

9.6. No causar heridas en las plantas de cacao al momento de la deshierba

9.7. Proteger los cortes que se realizan en las podas, recepa y descope, con pasta cúprica, para prevenir el mal de machete y otras pudriciones.

9.8. Eliminar totalmente las plantas afectadas con mal de machete, quemándolas fuera del lote y agregando cal o ceniza en el sitio.

9.9. Aplicar caldo bórdeles (1 kilo de sulfato de cobre + 1 kilo de cal, en 100 litros de agua), para prevenir la incidencia de monillia y pudriciones de la mazorca

10. MANEJO ECOLÓGICO DE MALEZAS.

10.1. Realizar rozas o “chapias”, de 5 a 10 centímetros de altura del suelo, las veces que sean necesarias.

10.2. Dejar esparcidas las malezas cortadas, dentro del cacaotal, como cobertura vegetal muerta.

10.3. Fomentar la cobertura vegetal viva, con hierbas nobles, de raíces superficiales, de preferencia leguminosas maní forrajero (centrosema, desmodium,

10.4. Incorporar los rastrojos de las cosechas como una mantilla de cobertura, dentro de la plantación de cacao.

11. PODAS DE LOS CACAOTALES.

11.1. Formar horquetas o molinillos en las plantas injertadas de cacao, manejando de 4 a 5 ramas sanas y vigorosas; con una copa bien equilibrada, eliminando periódicamente los chupones y las ramas entrecruzadas.

11.2 Manejar equilibradamente las ramas productivas de los clones de cacao obtenidos por ramilla, eliminando los chupones, ramas entrecruzadas y las que se dirigen hacia el centro de la copa.

11.3. Eliminar periódicamente los frutos, ramas y plantas enfermas.

11.4. Usar herramientas desinfectadas para las podas y corte de mazorcas enfermas.

12. REGULACIÓN DE SOMBRA EN CACAOTALES.

12.1. Sembrar especies vegetales de rápido crecimiento como plátano, para proporcionar sombra adecuada, en los primeros dos años de establecimiento

12.2. Realizar el deshoje y deshije del plátano o guineo, de manera periódica para proporcionar una sombra adecuada al cacaotal

12.3. Podar los árboles de sombra procurando un ingreso del 70% de luminosidad al interior de la plantación. Proteger todos los cortes con pasta cúpricas

13. MEJORA DE LA POST COSECHA Y CALIDAD DEL CACAO.

13.1. Utilizar herramientas apropiadas y desinfectadas (tijeras y medias lunas) para la cosecha del cacao.

13.2. Cosechar solamente las mazorcas sanas y maduras, eliminando al mismo tiempo, las mazorcas enfermas

13.3. Extraer las almendras (granos baba) de la mazorca, eliminando granos malos y la (placenta)

13.4. Fermentar en montones, sobre un entablillado, cubriendo el cacao baba con hojas de plátano. El tiempo de fermentación del cacao nacional es de 48 a 72 horas. La masa de cacao baba en fermentación debe removerse a las 24 horas y posteriormente cada 12 horas

13.5. Secar el cacao en marquesinas túneles, tendales de cemento o entablillados, a un espesor de 5 centímetros, removiendo cada 2 a 3 horas, usando una paleta de madera, hasta obtener una humedad del 7 al 8 por ciento

13.6. Almacenar el cacao seco en sacos de yute limpio y etiquetado, en bodegas ventiladas, sobre tarimas o estibas de madera y separado de la pared.

14. COMERCIALIZACIÓN ASOCIATIVA DEL CACAO.

14.1. Conocer los requerimientos del mercado nacional e internacional y las características del producto.

14.2. Producir cacao robusto orgánico, de buena calidad, y contar con la certificación orgánica vigente.

14.3. Conocer los aspectos básicos del desarrollo organizacional, comercialización asociativa, manejo contable y tributación.

14.4. Participar activamente en la elaboración del planes de negocios de la organización

14.5. Gestionar el mercadeo del cacao orgánico y establecer alianzas estratégicas para definir mecanismos de comercialización.

II-REGLAMENTO INTERNO DE LAS ORGANIZACIONES.

El reglamento interno constituye un conjunto de normas y disposiciones, en lo referente a la producción y procesamiento orgánicos, enmarcados en los estándares de la agencia certificadora y estatutos, cuyo cumplimiento es obligatorio para todos los socios y socias de las cooperativas.

Este reglamento estará acorde con las normas internacionales de producción ecológica y de las certificadoras. El contenido básico del reglamento interno, define el ámbito de acción, las obligaciones del agricultor, las obligaciones de la organización, los requisitos de admisión de nuevos socios, la definición del tiempo de transición, los principios y normas de la cosecha y post cosecha; así como, las sanciones según el nivel de infracción.

OBJETIVO.

El Reglamento Interno, tiene por objetivo indicar a los productores, con exactitud, los lineamientos y requerimientos mínimos para ser reconocidos como agricultores orgánicos o ecológicos. Este reglamento interno es la base del acuerdo entre el agricultor y la organización, en todo lo referente a la producción ecológica.

1- AMBITO DE VALIDEZ.

El reglamento interno aplica a todos los productores socios de la asociación y sus fincas. La unidad productiva de la asociación constituye todas las áreas de cultivos y las áreas de procesamiento y almacenamiento de propiedad de cada uno de los productores socios.

2- DEBERES Y OBLIGACIONES DE LA ORGANIZACIÓN

La organización debe:

- +Capacitar e informar a los socios en aspectos relacionados con la agricultura ecológica, normas internas de producción ecológica y otras exigencias para la certificación ecológica.
- + Implementar un sistema de garantía de calidad (Sistema Interno de control)
- +Gestionar la certificación ecológica para la unidad productiva.
- +Establecer criterios de calidad y precios referenciales para los productos ecológicos de su organización.
- +Gestionar la comercialización asociativa, de los productos ecológicos certificados, de los socios, de acuerdo a los criterios establecidos.
- +Mantener consolidada la organización y funcionando activamente.
- +Hacer cumplir las sanciones emitidas por el Comité de Certificación Interna; así como por la Certificadora Ecológica.

3- DEBERES Y OBLIGACIONES DE LOS SOCIOS

+Los productores deben:

- +Conocer las Normas Internas de Producción Ecológica
 - +Cumplir con las normas internas de producción ecológica
 - +Elaborar, en forma conjunta con el personal técnico, el plan de mejoramiento de la finca y cumplirlo de acuerdo al cronograma establecido.
 - +No almacenar ni aplicar en su finca ningún insumo químico de síntesis prohibidos por las normas de producción ecológica de la Unión Europea (CEE 2092/91), de Estados Unidos (OFPA) y de Japón (JAS)
 - +Asistir a los eventos de capacitación promovidos por la organización e instituciones vinculadas a ella.
 - +Dar libre acceso a los inspectores interno y externo, a todas las áreas de cultivo, procesamiento y almacenamiento
 - +Poner a disposición de los inspectores interno y externo la documentación requerida especialmente sobre la compra y uso de insumos; así como, de la venta de productos ecológicos
 - +Respetar las cláusulas del contrato de compromiso del productor con la organización
- Aceptar las sanciones emitidas por el Comité de Certificación Interna; así como, por la Certificadora Ecológica.

4- ADMISIÓN DE NUEVOS PRODUCTORES ECOLÓGICOS.

El productor debe dirigirse en forma escrita a la junta directiva de la organización o al responsable de calidad pidiendo su ingreso como productor orgánico. Aceptada la solicitud, el personal de extensión o el responsable de calidad realizarán una primera visita al productor, le explica las normas de producción ecológica y un plan de trabajo por tres meses. Además, se le indicará al productor sobre los talleres de capacitación donde la participación es de carácter obligatorio.

Después de tres meses, el responsable de calidad, coordina una nueva visita para evaluar el cumplimiento de las tareas encomendadas. En caso de

cumplimiento de las tareas se procede a llenar todos los documentos necesarios del Sistema Interno de Control, registrando la fecha de la última medida convencional; así como, la fecha de inicio de su vinculación al programa de cacao orgánico.

5- TIEMPO DE TRANSICIÓN A LA PRODUCCIÓN ORGÁNICA

El tiempo de transición hacia la producción orgánica de cacao, se define para cada productor en base a la fecha del último uso de insumos o técnicas no permitidas por las normas de producción ecológicas de la Unión Europea (CEE 2092/91), de Estados Unidos (OFPA) y de Japón (JAS) en su finca.

En el caso de productores que hayan practicado en sus fincas una agricultura tradicional sin utilización de químicos, el inicio de la transición se orienta al comienzo del control interno. Es competencia de la certificadora ecológica fijar con exactitud el inicio del tiempo de transición.

Cultivos anuales:

El inicio del período de transición es dos años antes de la siembra (24 meses)

Cultivos perennes:

La transición se inicia tres años antes de la primera cosecha (36 meses)

6- PRINCIPIOS DE LA PRODUCCIÓN ECOLÓGICA

-Los principios para la producción y procesamiento de cacao orgánico contemplados son los siguientes:

-Uso de especies, variedades o clones adaptados localmente

-Semilla y material de reproducción de origen ecológico

-Prácticas de asociaciones temporales y permanentes con los cultivos de cacao

-Mantenimiento de la fertilidad del suelo mediante el uso de abonos orgánicos. Solo se permiten fertilizantes indicados en el anexo A del Reglamento CEE 2092/91.

-Prácticas de manejo ecológico de problemas fitosanitarios. Solo se permiten productos fitosanitarios indicados en el anexo B del reglamento CEE 2092/91.

-No se deben almacenar productos no permitidos en la finca.

7- REQUERIMIENTOS POSTCOSECHA

Antes de cada cosecha el personal de extensión realizará una estimación de la cosecha por finca que determinará la cantidad de cacao que el productor podrá ofertar como orgánico durante la campaña de cosecha.

Únicamente el productor enlistado en el anexo del certificado ecológico podrá ofertar su cacao como orgánico

Durante el proceso de cosecha y poscosecha del cacao, se aplicará procedimiento, enfatizando en la cosecha de mazorcas sanas y maduras, método y tiempo óptimo de fermentación óptima y secado adecuado en marquesinas (túnel) tendales de cemento o entablillados.

Se debe asegurar que en el proceso de beneficio, secado, almacenamiento y transporte no se mezclen los productos orgánicos con los no orgánicos.

Los productos deberán transportarse en empaques debidamente sellados, que no permitan la mezcla del producto.

El empaque debe ir debidamente identificado con la leyenda "orgánico".
Se debe manejar un registro de venta de los productos orgánicos en forma documentada (factura o nota de entrega).

El centro de acopio de la organización cumplirá con las exigencias de separación física o temporal de calidades (ecológica, en transición y convencional) en todas las etapas que comprenden el acopio, almacenamiento, transporte, procesamiento y etiquetado; así como, el mantenimiento ordenado de los registros contables exigidos por la certificadora ecológica

8- INSPECCIONES INTERNAS

Las inspecciones internas para la producción ecológica, se realizarán una vez por año, por parte de los inspectores internos de la organización, antes de la cosecha y de la visita de los inspectores externos de la Agencia Certificadora.

El responsable de calidad, con el apoyo del equipo de inspectores internos, es el encargado de coordinar y ejecutar esta actividad y de elaborar los informes para ponerlos en consideración del Comité de Aprobación.

Una primera reunión se realizará con presencia del responsable de calidad y los inspectores internos para evaluar los informes de inspección interna y probar y/o sancionar a los productores controlados internamente para la producción ecológica.

-Una segunda reunión, con la participación conjunta del Responsable de Calidad y el Equipo de Extensionistas, para evaluar los informes de visita a las fincas, conocer los avances en el mejoramiento de las fincas y preparar la documentación para la agencia certificadora e Inspectores Externos.

III-Acta de Decisión del Comité de Certificación Orgánica COC-de la Organizaciones

Reunidos los **Miembros del Comité de certificación orgánica COC**, en la Casa del Productor o productora ubicado en la comarca el Tamagás Municipio de Muelle de los bueyes (ejemplo) para desarrollar los siguientes puntos de Agenda.

- 1 Revisión del cumplimiento del plan de certificación orgánica ciclo 2009/2010**
- 2 Revisión y actualización del listado de los productores de su organización.**
- 3 Revisar lista de productores sancionados por el COC de la cooperativa**
- 4 Acuerdos o próximos pasos.**

Desarrollo

1er punto. El señor Miguel Escotto Reyes (ejemplo) responsable del SIC presenta el avance del cumplimiento del Plan de certificación elaborado para implementarlo en el presente Ciclo 2009/2010, destacando principalmente la importancia de la realización de actividades como, Planificación de actividades del SIC, Elaboración e implementación de los cuadernos de registros administrativos para productores, Seguimiento a recomendaciones de BIOLATINA ciclo 2009/2010, Seguimiento a las actividades de acopio 09/10.

Elaboración de Plan de Producción, Elaboración de Plan de Capacitación 2009 del SIC, Reproducción de ficha de control interno, Entrega de fichas de inspección interna, Realización de inspección interna, Equipamiento del SIC, Capacitación a inspectores internos de la cooperativa, Inspección externa de BIOLATINA, también se hace mención de actividades no planificadas para fortalecer los grupos SIC con intercambio de experiencia para el mes de mayo del 2010 con organizaciones como la campesina de Matiguas.

2do punto. El señor Miguel Escotto Reyes (este es un ejemplo) coordinador del COC y representante de los productores del Proyecto orgánico de la cooperativa, Presenta la lista oficial es decir productores que fueron inspeccionado internamente en el ciclo 09 de los cuales 120 fueron inspeccionado y resultaron que solo 93 tiene cacao es decir siendo esta la lista oficial de 93 productores propuesto a la empresa certificadora de biolatina para ser certificado ecológicos.

En dicha información el resto de miembros preguntan a que se debe la baja de 27 productores con respecto a la lista oficial de lo miembros de cooperativa, se responde que esto obedece principalmente a que los productores no tienen cacao en sus fincas ni están interesado en el rubro, otros emigraron de la zona.

3er punto. El Señor Miguel Escoto Reyes (ejemplo) coordinador del COC y representante de los productores del Proyecto orgánico de la cooperativa, para este período 2009, el comité de certificación no sanciona a ningún miembro ya que han demostrado que no aplican productos químicos en sus parcelas, esta justificación fue compartida por el resto de miembros del COC prudentes y manifiestan estar todos de acuerdo con decisión implementadas por el COC de la cooperativa.

4to punto. En dicha reunión se llegaron a tomar los siguientes, acuerdos Coordinar con la certificadora la primera inspección externa para la certificación del presente ciclo a realizarse en el mes de marzo 2010 y realizar una reunión de evaluación del SIC, con los inspectores internos, directivos de la cooperativa en tercera semana del mes de marzo 2010.

Ejemplo dado en la comarca el Tamagás Municipio de Muelle de los bueyes a los 25 días del mes de enero 2010, miembros del Comité de certificación de la cooperativa. Estando todos conformes firmamos y ratificamos.

FIRMAS DEL COC.

IV- IRREGULARIDADES Y SANCIONES EN EL PROGRAMA DE PRODUCCION ORGANICA.

IV.1 CATALOGO DE SANCIONES.

El presente catalogo de sanciones establece las acciones que serán tomadas por las faltas cometidas al programa de producción orgánica de la cooperativa.

El incumplimiento de las normas internas de producción orgánica por parte de los agricultores conllevará sanciones: Estas sanciones las aprobará el Comité de (Certificación Interna), junto con el Responsable de Calidad.

Al productor se le informará por escrito los motivos y el tipo de sanción. El Comité de certificación es el encargado de elaborar la sanción por escrito.

Los inspectores internos son los responsables de entregarla al productor, leerla y darle las explicaciones necesarias.

El agricultor, por su parte, tiene derecho a la apelación del veredicto, durante los 15 días siguientes a su emisión. En este caso, el Comité de Aprobación se reunirá en forma extraordinaria con el productor para explicarle la situación y pueda solicitar una nueva inspección a su finca, para que reconsideren la sanción, si el caso lo amerita.

IV-2 Irregularidades y Sanciones

Aplicación de químicos en áreas certificadas, en primera vez.

- Amonestación verbal.
- Inicia nuevamente transición de tres años.
- Informe a la certificadora ecológica
- Suspensión del certificado orgánico

Aplicación de productos químicos no permitidos por segunda vez.

- Exclusión definitiva del Programa Orgánico.
- Informe a la certificadora ecológica

Almacenamiento de productos químicos de síntesis en la finca.

- Amonestación escrita.
- Suspensión del certificado orgánico.
- Se prolonga transición por 12 meses

Empaques vacíos de químicos en la finca

- Amonestación escrita.
- Suspensión del certificado orgánico.
- Se prolonga transición por 12 meses

Incumplimiento del plan de mejoramiento de la finca en un 40 por ciento.

- Amonestación escrita.
- Medida correctiva: cumplir tareas del plan de conversión en 30 días.

Incumplimiento del plan de mejoramiento de la finca en un 80%, en 6 meses.

- Amonestación escrita
- Prolonga transición por 12 meses

Incumplimiento al plan de mejoramiento de la finca del 100% en un año

- Exclusión del Programa Orgánico

No lleva registró de venta de cacao.

- Amonestación escrita.

Inasistencia a dos talleres de capacitación, en forma consecutiva.

- Amonestación escrita

Inasistencia a talleres de capacitación y reuniones por 6 meses.

- Amonestación escrita
- Se prolonga transición por 12 meses.

Incorrecto beneficio de los productos de cacao.

- No puede comercializar el cacao, aunque tenga certificado ecológico.

Mezcla de producto no orgánico con los orgánicos en el beneficio, secado y/o almacenamiento

- Amonestación escrita
- Suspensión inmediata del certificado orgánico.
- Informe a la certificadora ecológica.

Reincidencia en las mezclas de los productos orgánicos con los no orgánicos.

- Anulación del certificado orgánico.
- Exclusión definitiva del Programa Orgánico.
- Informe a la certificadora

Venta de cacao no orgánico como producto orgánico.

- Amonestación escrita.
- Suspensión inmediata del certificado orgánico.
- Informe a la certificadora ecológica

Reincidencia en la venta de los productos no orgánicos como orgánicos

- Anulación del certificado orgánico.
- Exclusión definitiva del Programa Orgánico.
- Informe a la Certificadora ecológica

IV-3 COMPROMISO FINAL

El productor tiene el deber de comunicar al Responsable de Calidad, por medio de los Inspectores Internos o del personal de extensión, sobre cualquier cambio que realice en su finca (por ejemplo: incluir nuevas parcelas de producción) o sobre las razones del incumplimiento de las normas de producción ecológica (ejemplo: aplicación de químicos).

Además, el productor orgánico, deberá informar sobre toda irregularidad en la implementación de las normas internas de producción ecológica, por parte de los otros socios del Programa de Producción Orgánica.