

Bộ nguyên tắc Mô đun Cacao

Phiên bản 1.0

www.utzcertified.org





Trang web Trung tâm đào tạo UTZ Certified:
www.utzcertified-trainingcenter.com

Mọi ý kiến đóng góp vui lòng gửi đến:
certification@utzcertified.org

Hoặc qua đường bưu điện:
Phòng tiêu chuẩn và chất lượng UTZ Certified
De Ruyterkade 6 bg
1013 AA Amsterdam
The Netherlands

© UTZ Certified 2014

No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise without full attribution.

Giới thiệu

Mô đun Cacao được sử dụng cùng với Bộ nguyên tắc chung bởi các nhà sản xuất và các nhóm sản xuất, là những đơn vị muốn chứng nhận Bộ nguyên tắc. Mô đun chứa các yêu cầu áp dụng cho sản xuất Cacao đến khi hạt Cacao được phơi/sấy khô.

Cột áp "Áp dụng" chỉ rõ tiêu chí áp dụng cho nhóm hoặc thành viên nhóm đối với chứng nhận nhóm, Bộ nguyên tắc chung cho chứng nhận nhóm. Nhà sản xuất Cacao chứng nhận Bộ nguyên tắc đối với chứng nhận độc lập phải tuân thủ với tất cả các điểm kiểm soát trong Mô đun

CP #	Điểm kiểm soát	Áp dụng với	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4	Làm rõ để tuân thủ
	Duy trì vườn cây						
CO.B.1	Có ít nhất 12 cây che bóng trên một hecta được duy trì và phân bố đều trên các lô Cacao.	M					Số cây đủ phù hợp được trồng để cuối cùng có được 12 cây trưởng thành trên một hecta. Những cây mới trồng được chăm sóc và không xâm lấn, cố định đạm hoặc có dinh dưỡng cao và cung cấp tán che tối ưu (khi cây trưởng thành).
CO.B.2	Các thành viên nhóm tiếp cận được để có đủ hạt giống cây che bóng hoặc cây giống để đáp ứng nhu cầu của họ. Nếu họ không tự cung cấp được thì cần có chương trình phân phối giống.	G					
	Chế biến sau thu hoạch						
CO.B.3	Cacao được lên men theo cách phù hợp với thời gian yêu cầu.	G + M					Nếu khuyến cáo quốc gia không có hoặc không tối ưu thì các khuyến cáo kỹ thuật từ các nguồn khác (ví dụ: từ cán bộ khuyến nông, chuyên gia nông nghiệp, hỗ trợ kỹ thuật) được áp dụng.
CO.B.4	Cacao hạt được phơi khô theo cách ngăn chặn bị nhiễm mốc, nhiên liệu, mùi hoặc các nguồn khác làm ảnh hưởng đến chất lượng.	G + M					Khuyến khích các phương pháp cho phép sấy thông gió.
CO.B.5	Cacao hạt được phơi khô ở độ ẩm thích hợp.	G					Độ ẩm dao động từ 7.5% - 8% hoặc đáp ứng quy định quốc gia hoặc yêu cầu của khách hàng.
CO.B.6	Có các biện pháp nhằm ngăn chặn hạt Cacao bị ướt trong quá trình bốc vác, lưu kho và vận chuyển.	G + M					

CP #	Điểm kiểm soát	Áp dụng với	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4	Làm rõ để tuân thủ
CO.B.7	Cacao được chấp nhận không có tạp chất, mùi lạ, hạt lỗi. Cacao đáp ứng tiêu chuẩn chất lượng quốc gia hoặc các yêu cầu hợp đồng khác.	G					Các hạt lỗi như: - Hạt bị dập - Hạt teo lép - Hạt có màu đen - Hạt bị mốc - Hạt bị sâu hại Các yêu cầu hợp đồng như: - Mùi vị - Tính đồng nhất của kích cỡ hạt - Độ ẩm - Số lỗi

	Năm 1	Năm 2	Năm 3	Năm 4
Tổng điểm kiểm soát bắt buộc trên năm	4	7	7	7
Tổng số điểm kiểm soát bổ sung trên năm	3	0	0	0
Số điểm kiểm soát bổ sung phải tuân thủ trên năm	0	0	0	0
Tổng số điểm kiểm soát phải tuân thủ trên năm	4	7	7	7

Year1

Year2

Year3

Year4