

Marine Stewardship Council

Estándar de Cadena de Custodia del MSC: Organizaciones Orientadas al Consumidor

Versión 1.0, 20 de febrero de 2015



Acerca del Marine Stewardship Council

El Marine Stewardship Council (MSC) es una organización mundial dedicada a establecer estándares para las pesquerías sostenibles y la trazabilidad de las cadenas de suministro (Cadena de Custodia).

Visión

La visión del MSC es que los océanos del mundo rebosen de vida y que los recursos pesqueros estén protegidos, tanto para nuestra generación como para las generaciones futuras.

Misión

La misión del MSC es utilizar nuestro programa de ecoetiquetado y certificación de pesquerías para mejorar la salud de nuestros océanos, reconociendo y premiando las prácticas de pesca sostenible, influyendo en el consumidor a la hora de decidir qué productos del mar adquirir y trabajando con nuestros colaboradores para hacer que el mercado de productos del mar sea más sostenible.

Aviso legal: Propiedad intelectual

La propiedad intelectual del “Estándar de Cadena de Custodia del MSC: Grupos y Organizaciones Orientadas al Consumidor (CFO en sus siglas en inglés) del Marine Stewardship Council” y de su contenido, pertenece al “Marine Stewardship Council” – © “Marine Stewardship Council” 2015, quedando reservados todos sus derechos.

La versión oficial de este estándar está redactada en lengua inglesa y su versión definitiva se conserva en la página web del MSC: www.msc.org. Dicha versión definitiva servirá de referencia ante cualquier posible discrepancia que pudiera surgir entre las subsiguientes copias, versiones y traducciones de la misma.

Asimismo, el MSC prohíbe cualquier tipo de modificación, parcial o total, de su contenido.

Marine Stewardship Council
Marine House
1 Snow Hill
Londres EC1A 2DH
Reino Unido

Tel: + 44 (0) 20 7246 8900
Fax: + 44 (0) 20 7246 8901
Email: standards@msc.org

Índice

Introducción	4
A. La responsabilidad de este estándar	4
B. Acerca de este documento	4
C. Introducción General	4
D. Ámbito de aplicación y alternativas de la certificación para la Cadena de Custodia	4
E. Elegibilidad para el Estándar de CoC: Versión para Organizaciones Orientadas al Consumidor (CFO)	5
F. Fecha de efectividad	6
G. Fecha de Revisión	6
H. Documentos de referencia	6
Estándar de Cadena de Custodia del MSC: Organizaciones Orientadas al Consumidor	7
Principio 1 Los productos certificados son adquiridos a proveedores certificados	7
Principio 2 Los productos certificados son identificables	9
Principio 3 Los productos certificados están separados	10
Principio 4 Los productos certificados son localizables y los volúmenes quedan registrados	11
Principio 5 La organización tiene un sistema de gestión	13
5.1 Manejo y Control de Sitio	13
5.2 Capacitación	15
5.3 Comunicación de los cambios	15
5.4 Subcontratistas	16
5.5 Producto no-conforme	17
5.6 Requerimiento de garantías en la trazabilidad y en la cadena de distribución	18

Introducción

A. La responsabilidad de este estándar

La responsabilidad de este estándar recae sobre el Marine Stewardship Council. No obstante, se informa a los lectores de que deberán asegurarse de estar consultando la versión más reciente del mismo (o de cualquier otro documento). La versión definitiva de este estándar se conserva en la página web del MSC: www.msc.org.

Versiones publicadas

Versión No.	Fecha	Descripción de la enmienda
1.0	20 de febrero del 2015	Primera Publicación

B. Acerca de este documento

Este documento contiene los requisitos obligatorios para las Organizaciones Orientadas al Consumidor que quieran obtener la certificación de Cadena de Custodia (en adelante CoC por sus siglas en inglés) del MSC. Asimismo, se han elaborado una serie de directrices, no preceptivas, para ayudar a interpretar y aplicar los requisitos de este estándar.

C. Introducción General

La certificación de CoC asegura que los productos vendidos que lleven la ecoetiqueta o los distintivos del MSC, proceden de una pesquería certificada y asegura su trazabilidad a lo largo de toda su cadena de distribución hasta un origen certificado. Las empresas certificadas de acuerdo con el Estándar de Cadena de Custodia del MSC, son auditadas por un organismo de acreditación independiente y están sujetas a auditorías de seguimiento periódicas durante el período de tres años de vigencia del certificado de CoC.

Uso del Estándar de Cadena de Custodia del MSC por parte de otras organizaciones

El Estándar de Cadena de Custodia del MSC está disponible para poder ser usado por parte de organizaciones selectas dedicadas a la gestión de sistemas de certificación. En el momento de publicar este estándar, el Aquaculture Stewardship Council (ASC) ha decidido emplear el Estándar de CoC del MSC para todos los productos de pescado certificados procedentes de las piscifactorías

con certificación del ASC. Esto va a permitir que las empresas de la cadena de distribución puedan manipular productos certificados, tanto del MSC como del ASC, con una única auditoría de CoC, aunque sus certificados se emitan por separado y cada estándar tenga su propio distintivo. Si en un futuro otro sistema de certificación decidiera hacer uso también del Estándar de CoC del MSC, esta información aparecería publicada en la **página web del MSC**.

D. Ámbito de aplicación y alternativas de la certificación para la Cadena de Custodia

Cualquier organización que se dedique al comercio o manipulación de productos procedentes de una pesquería o piscifactoría certificada, está cualificada para obtener la certificación de Cadena de Custodia (CoC). La certificación CoC es un requisito para toda organización que, formando parte de una cadena de distribución y siendo propietaria jurídica de productos certificados, desee incorporar una declaración afirmando que son productos certificados desde su origen hasta el momento en que son empaquetados en un envase a prueba de manipulación y listo para consumir.

El MSC tiene un estándar de Cadena de Custodia por Defecto y dos versiones: una para la certificación de Grupos de Organizaciones y otra para Organizaciones Orientadas al Consumidor (en adelante CFO por sus siglas en inglés). Se puede encontrar más información sobre la idoneidad de cada una de estas versiones en la siguiente página web **“Requisitos para obtener la Certificación CoC del MSC, Sección 6.2** y en la introducción a cada documento.

Estándar de CoC: Versión por Defecto

Este estándar es aplicable a toda organización que tenga una única sede (emplazamiento físico) dedicada a la manipulación o comercio de productos certificados. El Estándar de CoC por Defecto es aplicable, a su vez, a cualquier organización con varias sucursales de manipulación de productos certificados, pero cada sucursal es auditada individualmente de acuerdo con el Estándar de CoC. Para estos casos se emitirá un único certificado llamado certificado de multisite. Entre los ejemplos de empresas que podrían estar certificadas según el Estándar de CoC por Defecto están: una empresa comercializadora con una única sede, o una procesadora con factorías en varios lugares.

Introducción *continuación*

Algunas de las cláusulas del estándar (como la de comprar a proveedores certificados) puede no ser aplicable en el caso de que la organización sea una piscifactoría o una pesquería.

Estándar de CoC: Versión Grupos

La Versión para Grupos del Estándar de CoC es aplicable a cualquier organización dedicada a la manipulación de productos certificados en muchas sucursales y estas no son auditadas de forma individual por el certificador. Este tipo de certificación puede ser más efectivo que la certificación multisite para aquellas organizaciones que tengan muchas sucursales, o para grupos de organizaciones que se hayan unido. La organización designa una oficina central que establece los controles internos y es responsable de asegurar que cada sucursal cumpla con el Estándar de CoC. El certificador, en vez de auditar a todas las sucursales, audita a la oficina central y a una muestra de las sucursales y todo el grupo comparte un único código de CoC y un certificado. Como ejemplos de organizaciones que podrían obtener la certificación de acuerdo con el Estándar de CoC para Grupos estarían: un gran mayorista con varias docenas de almacenes en distintos lugares; o una cadena de restaurantes (que hubiera decidido no obtener la certificación de acuerdo con el Estándar CFO).

Algunas de las cláusulas del estándar (como la de comprar a proveedores certificados) puede no ser aplicable en el caso de que la organización sea una piscifactoría o una pesquería.

Estándar de CoC: Versión para Organizaciones Orientadas al Consumidor (CFO)

La versión del Estándar de CoC para Organizaciones Orientadas al Consumidor es aplicable a cualquier organización que distribuya o venda productos de pescado al consumidor final (distribuidor o servicio de restauración) y cumpla con otros criterios específicos de idoneidad. Las Organizaciones Orientadas al Consumidor (CFO) pueden tener una única sede o varias sucursales y se emite un código de CoC para todas las sucursales pertenecientes al sistema de gestión de la organización dedicada a la manipulación o comercio de productos certificados. De manera similar que en la versión de CoC para Grupos, el certificador audita a una muestra del número total de sucursales. Como ejemplo

de CFOs estarían: restaurantes, cadenas de restaurantes, pescaderías, distribuidores con pescadería propia y servicios de catering.

E. Elegibilidad para el Estándar de CoC: Versión para Organizaciones Orientadas al Consumidor (CFO)

Una organización es elegible para obtener la certificación ante la versión CFO del Estándar de CoC por Defecto sólo si reúne todos los siguientes requisitos:

1. La organización vende y/o distribuye productos de pescado certificados exclusivamente o mayoritariamente al consumidor final.
2. Todos los sitios que llevan a cabo el procesamiento o reempaqueado del producto del mar certificado, lo hacen exclusivamente por cuenta de la organización.
3. Si la organización utiliza procesadores o reempaquetadores contratados, estos a su vez tienen sus propios certificados CoC.
4. Si el solicitante tiene más de un sitio donde se manipulan los productos del mar certificados:
 - a. Todos los sitios están bajo el control de un sistema de gestión común mantenido por la oficina central de la organización; y
 - b. La oficina central tiene una relación de propiedad o franquicia con cada sitio, o un derecho temporal para gestionar todos los sitios y al personal donde los productos del pescado certificados son manipulados; y
 - c. Las compras de productos de pescado certificados son controladas por la oficina central con controles que garantizan que solamente pueden encargar productos de pescado certificados a proveedores certificados.

Introducción *continuación*

Nota: Algunas organizaciones estarán cualificadas para hacer uso del Estándar de CoC en sus distintas versiones: por Defecto, Grupo o CFO. Se recomienda a las organizaciones que antes de debatir con el certificador cuál es la mejor opción de certificación, comprueben su elegibilidad de acuerdo con todas las alternativas del Estándar de CoC (es decir, la versión Por Defecto, Grupo o CFO) disponibles en la sección **6.2 de los Requisitos de Certificación de CoC**.

F. Fecha de efectividad

La fecha de efectividad de la versión 1.0 del Estándar de CoC: Versión CFO es el 1 de septiembre de 2015. Todas las auditorías de CoC realizadas a partir de dicha fecha, inclusive, deberán utilizar esta versión del estándar.

G. Fecha de Revisión

La siguiente revisión prevista de este estándar comenzará en 2017. La revisión del Estándar de CoC se lleva a cabo de acuerdo con el Código de Desarrollo de Estándares de ISEAL.

El MSC agradece los comentarios sobre el Estándar de CoC e incorporará las aportaciones al mismo en el próximo proceso de revisión. Se ruega envíen sus comentarios por correo o por correo electrónico a la dirección indicada en este documento. Para más información sobre el proceso de desarrollo de las políticas del MSC y sus procedimientos de establecimiento de normas, pueden consultar la página web sobre las políticas del MSC (en inglés) y la página web del MSC.

H. Documentos de referencia

Las definiciones de conceptos, términos y frases se encuentran recogidas en el Glosario del MSC & MSCl.

Principio 1

Los productos certificados son adquiridos a proveedores certificados

- 1.1 La organización deberá disponer de un procedimiento que asegure de que todos los productos certificados son adquiridos a proveedores certificados.

Directriz 1.1

Por productos certificados se hace referencia a cualquier producto de pescado que provenga de pesquerías o piscifactorías certificadas y esté identificado como certificado.

Esto excluye a los productos de pescado envasados en “envases a prueba de manipulación, listos para el consumidor” (es decir, a los productos sellados y etiquetados que se venderán al consumidor final en ese mismo formato, como son las latas individuales de atún). Para acceder a la definición completa de “a prueba de manipulación, listo para el consumidor” véase la sección **6.1 de los Requisitos de Certificación CoC**.

Un proveedor certificado puede ser una pesquería o piscifactoría certificada, o un proveedor con un certificado de Cadena de Custodia (CoC) vigente. Esta cláusula no será aplicable cuando los productos no hayan sido adquiridos (p.ej. en el caso de las pesquerías o piscifactorías que los recolectan directamente).

- 1.2 Las organizaciones dedicadas a la manipulación de productos físicos deberán disponer de un procedimiento que confirme el estatus de certificado de los productos al recibirlos.

Directriz 1.2

La documentación recibida junto con los productos certificados debe identificar claramente que el producto está certificado. Pueden ser notas de reparto, facturas, conocimientos de embarque o información electrónica del proveedor, con objeto de ayudar a garantizar que en caso de que el proveedor sustituyera un producto de pescado certificado, por otro producto de pescado no certificado (p.ej. por haberse agotado las existencias), la empresa receptora lo detectaría.

Si un proveedor utiliza un sistema interno (como códigos de barras o códigos de productos) para identificar exclusivamente los productos certificados en la documentación, la empresa receptora debe entender la descripción dada por el proveedor para así poder confirmar que el producto está certificado.

Si en la documentación adjunta no se identifica claramente a los productos como certificados, el etiquetado del producto físico por sí solo (p.ej. la ecoetiqueta del MSC colocada sobre una caja), no tendrá validez suficiente para confirmar su estatus de certificado.

- 1.3 Las organizaciones que en el momento de realizarse la auditoría inicial para la certificación tengan en su stock productos certificados, deberán ser capaces de demostrar, antes de poder ponerlos a la venta como certificados, que dichos productos fueron adquiridos a un proveedor certificado y cumplen con todas las secciones pertinentes de este estándar.

Principio 1 *continuación*

Los productos certificados son adquiridos a proveedores certificados

Directriz 1.3

La trazabilidad de cualquier producto certificado incluido en el inventario en el momento de producirse la certificación inicial, deberá ser verificable hasta el proveedor o pesquería/piscifactoría certificado, de acuerdo con el **principio 4**. La organización deberá demostrar también que cualquier producto del inventario es identificable y está separado, de acuerdo con los **principios 2 y 3**.

Principio 2

Los productos certificados son identificables

- 2.1 Los productos certificados deberán estar identificados como certificados en cada una de las etapas de adquisición, recepción, almacenamiento, procesado, envasado, etiquetado, venta y distribución.

Directriz 2.1

Se recomienda que los productos certificados estén identificados como certificados, tanto sobre el producto físico como en la documentación de trazabilidad adjunta. Esto se puede hacer colocando un rótulo o etiqueta sobre el empaquetado, contenedor o palé.

Las organizaciones pueden emplear varios métodos para identificar los productos certificados, por ejemplo, incorporando siglas (p.ej. "MSC"), con el código CoC u otro sistema interno de identificación.

Cuando no sea posible, o sea poco práctico, etiquetar los productos físicos (p.ej. el pescado en un recipiente de descongelación), la organización deberá demostrar que dicho producto se corresponde con la documentación de trazabilidad asociada o con los registros del inventario en donde se especifica su estatus de certificado.

- 2.2 La organización deberá trabajar con un sistema que garantice que el empaquetado, las etiquetas y demás materiales identificativos de certificación, sólo puedan ser utilizados en los productos certificados.
- 2.3 La organización sólo podrá presentar sus productos como certificados, o usar la ecoetiqueta, el logotipo u otro distintivo(s) al respecto, si se le ha concedido una autorización para hacerlo, de acuerdo con los términos del acuerdo de licencia (ecolabel@msc.org).

Directriz 2.3

Se permite el uso de siglas (p.ej. "MSC" o "ASC"), o el nombre completo del estándar (p.ej. Marine Stewardship Council) sobre los productos, o en la documentación de trazabilidad, sin necesidad de acuerdo de licencia, pero únicamente en las transacciones entre empresas para poder identificar los productos.

Para cualquier otro uso de la ecoetiqueta, logotipo u otra marca comercial se exige formalizar un acuerdo de licencia con el MSC, la parte del MSC encargada de las licencias.

Durante una auditoría, la organización puede ser requerida para que demuestre que está autorizada a usar dichos distintivos, para lo cual podrá presentar el acuerdo de licencia vigente, o los correos electrónicos recibidos del MSC que acrediten dicha autorización.

Principio 3

Los productos certificados están separados

- 3.1 No podrá haber sustitución de productos certificados por productos no certificados.
- 3.2 Los productos certificados y los no certificados no deberán mezclarse si la organización tiene intención de realizar una declaración sobre dichos productos certificados, excepto en los casos previstos en **3.2.1**.

- 3.2.1 Si se emplea un producto de pescado no certificado como ingrediente de productos certificados, la organización deberá observar la Norma del Porcentaje de Ingredientes Certificados del MSCI disponible en la **página web del MSC**.

Directriz 3.2.1

En algunos casos concretos, se puede emplear un producto de pescado no certificado como ingrediente de productos certificados. En esos casos, sin embargo, se aplicarán las restricciones especiales referidas en la Norma del Porcentaje de Ingredientes Certificados del MSCI.

- 3.3 Los productos certificados de acuerdo con distintos sistemas de certificación que compartan la CoC del MSC no deberán mezclarse si la organización tiene intención de venderlos como productos certificados, a menos que:

- 3.3.1 La organización haya obtenido una autorización expresa del MSCI, o
- 3.3.2 Dicho producto haya sido certificado de acuerdo con varios sistemas de certificación reconocidos que compartan la CoC del MSC.

Directriz 3.3, 3.3.1 y 3.3.2

Esto se aplica a cualquier otro estándar, como el Aquaculture Stewardship Council (ASC), que utiliza el estándar CoC del MSC para la trazabilidad de la cadena de suministro. El pescado certificado por MSC y el certificado por ASC - no se pueden mezclar en ninguno de los puntos de la cadena de suministro para que puedan ser vendidos como certificados.

La cláusula **3.3.1** se refiere a las organizaciones que tienen permiso específico del MSCI para combinar productos de pescado certificados del MSC y ASC en productos orientados al consumidor con ambos distintivos. Se puede encontrar en la **página web del MSC** una lista actualizada de los otros esquemas reconocidos que comparten el estándar CoC del MSC.

Principio 4

Los productos certificados son localizables y los volúmenes quedan registrados

- 4.1 Cada sitio debe ser capaz de demostrar que los productos certificados son trazables desde su proveedor certificado hasta el punto de venta o servicio.

Directriz 4.1

Por ejemplo, un restaurante o sitio de ventas minorista tiene que ser capaz de demostrar que los productos etiquetados como certificados en el menú o en el mostrador se pueden rastrear de nuevo a una entrega certificada. Esto podría ser una factura o una nota de entrega desde el proveedor, o una orden de entrega u hoja de transferencia demostrando que el producto certificado se recibió desde un centro de distribución interna (sitio de operaciones).

Durante una auditoría en un sitio dirigido al consumidor, la trazabilidad, por lo general, será controlada en los productos que estén siendo servidos o etiquetados como certificados. Si no se estuvieran vendiendo o sirviendo productos certificados, el auditor puede, en cambio, rastrear un producto certificado desde la entrega certificada hasta su almacenamiento.

- 4.2 Si la organización tiene varios sitios, y hay transferencias de productos entre los sitios, deberá haber un sistema de trazabilidad que asegure que los productos certificados sean rastreados en cada paso de su manipulación, entre la compra inicial y la entrega a un sitio orientado al consumidor.

Directriz 4.2

Si los productos certificados se mueven entre o dentro de los sitios, el sistema de trazabilidad debe asegurar que los productos sean totalmente trazables en cada paso hasta su compra. Esto incluye, por ejemplo, el envío de un centro de distribución a un restaurante, o la manipulación dentro de un sitio de procesamiento.

Durante una auditoría, el certificador puede comprobar los registros históricos de trazabilidad para cualquier período hasta los 18 meses anteriores para verificar la conformidad con este requisito.

- 4.3 La organización deberá llevar registros que contengan cantidades de productos de pescado certificados comprados y recibidos durante un período determinado.
- 4.3.1 Si productos de la misma especie (o similares) certificados y no certificados son manipulados al mismo tiempo, la organización deberá mantener registros de compra o entrega de los productos de pescado de estas especies similares no certificados.

Principio 4 *continuación*

Los productos certificados son localizables y los volúmenes quedan registrados

Directriz 4.3 y 4.3.1

Los volúmenes de producto certificado vendido no necesitan ser registrados para cumplir con este requisito. Sin embargo, si la organización tiene un sistema para llevar a cabo una conciliación de entrada/salida (la comparación de los volúmenes totales de pescado certificado recibidos y los vendidos), esto reduce la puntuación de riesgo y puede afectar a las actividades de auditoría .

La cláusula **4.3.1** está destinada a ayudar al certificador confirmar que solamente los productos certificados se identifican o etiquetan como certificados. Las especies similares se refieren a los productos de pescado que son similares en apariencia visual, tales como diferentes filetes de pescado blanco.

4.4 Los registros de trazabilidad y volumen deberán ser exactos, completos, y sin alteraciones.

4.4.1 Cuando se cambien los registros, estos cambios se documentarán con claridad incluyendo la fecha y el nombre o las iniciales de la persona que hace los cambios.

Directriz 4.4.1

Cuando la información o los registros proporcionados por la organización durante las auditorías u otras peticiones no son consistentes con la información proporcionada en algún otro momento, el certificador puede emitir no conformidades. Si los registros son alterados por la organización para reflejar ajustes necesarios (tales como pedidos devueltos), estos cambios deben estar claramente registrados.

4.5 La organización únicamente podrá vender como certificados aquellos productos que estén dentro del ámbito de cobertura de su certificación.

Directriz 4.5

Los requisitos para poder cambiar el ámbito de cobertura de una certificación, para poder incluir a nuevas especies, actividades o productos certificados de acuerdo a otros sistemas de certificación reconocidos que compartan la CoC del MSC, figuran en las cláusulas **5.3.1.3**, **5.3.2.1** y **5.3.2.2**.

Principio 5

La organización tiene un sistema de gestión

5.1 Manejo y Control de Sitio

- 5.1.1 La organización deberá trabajar con un sistema de gestión que cumpla con todos los requisitos de este estándar.

Directriz 5.1.1

En dicho sistema de gestión se incluyen las estructuras, políticas y procedimientos, empleados para garantizar que la organización cumple con la versión CFO del Estándar de CoC. La extensión de la documentación requerida para el sistema de gestión puede variar dependiendo del tamaño de la organización, el tipo de actividades, la complejidad de sus procedimientos y la competencia del personal.

En el caso de actividades pequeñas y sencillas puede no ser necesario que haya documentación escrita, siempre y cuando el personal responsable conozca y pueda aplicar los procedimientos relativos al Estándar de CoC.

- 5.1.2 La organización designará a un individuo (persona de contacto MSC) que será responsable de todo contacto con el certificador y que responderá a cualquier solicitud de documentación o información relacionada con la conformidad de CoC.

Directriz 5.1.2

La persona de contacto MSC es responsable de comunicarse con el certificador y garantizar que la organización responde a las solicitudes de información o documentación. Si la persona de contacto cambia, el certificador debe ser notificado según el punto **5.3.1.1**.

- 5.1.3 La organización deberá mantener registros que demuestren la conformidad con esta norma durante un mínimo de 18 meses.

Directriz 5.1.3

Los registros que sirven para demostrar la conformidad con la versión CFO del Estándar de CoC suelen ser: los registros de ventas de productos certificados; datos internos de la trazabilidad y producción de los productos certificados; y los registros de los procedimientos internos o de la formación impartida.

- 5.1.4 Si la organización tiene varios sitios que manipulan productos del mar certificados, la organización deberá:

- 5.1.4.1 Designará una oficina central responsable del cumplimiento de todos los sitios con este estándar.
- 5.1.4.2 Tener procedimientos para garantizar que todos los sitios de manipulación de productos del mar certificados cumplen con los requisitos de este estándar.
- 5.1.4.3 Mantener una lista exacta de estos sitios, que incluye la dirección y datos de contacto para cada sitio, y distingue entre los sitios orientados a consumidores y sitios de operación.

Principio 5 *continuación*

La organización tiene un sistema de gestión

Directriz 5.1.4.3

Un sitio orientado al consumidor es una ubicación física discreta que vende o sirve productos de pescado certificado directamente a un consumidor final (por ejemplo un restaurante o sitio de comidas).

Un sitio de operación es cualquier sitio que esté involucrado en el procesamiento, almacenamiento, distribución, empaquetado o reempaquetado de productos certificados.

Un cliente CFO CoC puede tener operaciones y sitios orientados al consumidor incluidos en su certificación CoC. En algunos casos, un sitio puede ser considerado tanto como orientado al consumidor como un sitio de operación (por ejemplo, un supermercado con un pequeño depósito para el almacenamiento de productos congelados).

- 5.1.4.4 Proporcionar una lista actual y completa de sitios dentro de los 5 días de haber recibido una solicitud por escrito del MSC o del certificador.
- 5.1.4.5 Notificar al certificador por escrito antes de aumentar el número de sitios en más de un 50 % desde la última auditoría.

Directriz 5.1.4.5

Por ejemplo, cuando una organización cuenta con 100 sitios, no necesita ponerse en contacto con el certificador de antemano si, entre auditorías, agrega 50 sitios o menos. Si se añaden más de 50 sitios desde la última auditoría, el certificador debe ser notificado por escrito y el certificador puede decidir llevar a cabo actividades adicionales de auditoría.

- 5.1.4.6 Tener un proceso para asegurar que los sitios que ya no venden o sirven productos de pescado certificados no continúan utilizando la ecoetiqueta, logotipo, u otros distintivos.

Directriz 5.1.4.6

La cláusula 5.1.4.6 está destinada a asegurar que los sitios no puedan seguir utilizando la ecoetiqueta, logotipo o marcas registradas en otros productos no certificados; por ejemplo, cuando un restaurante deja de recibir producto de pescado MSC o ASC.

Cuando en un servicio de restauración se pierde un sitio, la organización deberá garantizar que los materiales relevantes al MSC/ASC sean removidos antes de que servicio de restauración ocupe el sitio.

Principio 5 *continuación*

La organización tiene un sistema de gestión

5.2 Capacitación

- 5.2.1 La organización deberá asegurarse de que el personal responsable es competente para asegurar la conformidad con este estándar

Directriz 5.2.1

El personal responsable se refiere a los individuos dentro de una organización que son responsables de la toma de decisiones o la realización de procedimientos relacionados con el estándar de CoC de MSC. Esto podría incluir al personal que trabaja en el departamento de compras, haciendo controles de los productos, y cualquier individuo que deba identificar, etiquetar, o seleccionar los productos certificados.

El entrenamiento regular es muy importante para asegurarse de que el personal siga los procedimientos internos para garantizar la conformidad con el estándar CoC. La capacitación en los requerimientos del CFO puede ser incorporada en los programas de formación existentes, si resultare práctico. El certificador entrevistara al personal durante las auditorías para evaluar su nivel de competencia y el conocimiento del estándar CoC.

- 5.2.2 La organización deberá proporcionar capacitación al personal responsable:

- 5.2.2.1 Antes la auditoria de certificación inicial;
- 5.2.2.2 Como parte de la inducción de nuevo personal ; y
- 5.2.2.3 Al menos anualmente luego de la certificación.

Directriz 5.2.2

Puede ser necesario que la capacitación se lleve a cabo con más frecuencia que una vez al año para mantener la competencia luego de la certificación; por ejemplo, si la rotación de personal es muy alta. Si la organización es certificada, pero hay un retraso de varios meses antes de que la ecoetiqueta o logotipo sea utilizado, se recomienda que se proporcione una capacitación adicional para el personal justo antes del uso de la ecoetiqueta o logotipo en los menús o el producto.

- 5.2.3 La organización deberá mantener los registros que demuestren que la capacitación se ha llevado a cabo según la cláusula **5.2.2**.

5.3. Comunicación de los cambios

- 5.3.1 La organización deberá informar al certificador por escrito, o por correo electrónico, en un plazo de 10 días de los cambios siguientes:
- 5.3.1.1 Hay una nueva persona de contacto con el MSC en la organización, tal y como se especifica en **5.1.2**.
 - 5.3.1.2 Se reciben productos certificados de un proveedor certificado nuevo.
 - 5.3.1.3 Se han recibido especies certificadas nuevas.

Principio 5 *continuación*

La organización tiene un sistema de gestión

Directriz 5.3.1

La notificación por escrito, o por correo electrónico, debe ser enviada en el plazo de 10 días de haber recibido la nueva especie certificada, o en el plazo de 10 días de haber recibido el primer pedido de productos certificados de un proveedor nuevo.

5.3.2 La organización deberá recibir de su certificador una autorización por escrito antes de poder realizar los cambios siguientes:

5.3.2.1 Llevar a cabo una actividad nueva que afecte a los productos certificados la cual no esté incluida ya en el ámbito de cobertura de la certificación.

Directriz 5.3.2.1

Como nuevas actividades se incluyen, por ejemplo, el comercio, distribución, segundo procesado y el almacenamiento. En la Tabla 5 de los **Requisitos de Certificación CoC del MSC** puede encontrarse una lista completa de las actividades.

5.3.2.2 Ampliación del ámbito de cobertura de la CoC para la venta o manipulación de productos certificados de acuerdo a otros sistemas de certificación reconocidos distintos al de CoC del MSC.

Directriz 5.3.2.2

Por ejemplo, si el certificado vigente de CoC cubre únicamente productos con certificación de CoC del MSC, la organización necesitaría recibir una autorización del certificador antes de poder vender, como certificados, productos con certificación del ASC.

5.3.2.3 Uso de un nuevo subcontratista que se encargue, por contrato, del procesado o empaquetado/reempaquetado de productos certificados.

Directriz 5.3.2.3

Si la organización desea incorporar a un nuevo subcontratista para el almacenamiento, deberá dejarlo reflejado en el registro de subcontratistas, de acuerdo con **5.4.2**, pero puede esperar a la siguiente auditoría para notificarlo al certificador (no es necesario solicitar una autorización).

5.4. Subcontratistas

5.4.1 La organización deberá ser capaz de demostrar que todos los subcontratistas que manipulan el producto certificado cumplen los requisitos pertinentes de este estándar.

5.4.2 La organización deberá mantener un registro actualizado con los nombres y direcciones de todos los subcontratistas que manipulen productos certificados, exceptuando a las empresas de transporte.

5.4.3 La organización deberá utilizar únicamente a subcontratistas con certificado CoC válido para que procesen o re envasen productos certificados.

Principio 5 *continuación*

La organización tiene un sistema de gestión

- 5.4.4 En el caso de subcontratar instalaciones para el almacenaje, la organización deberá estar facultada para poder requerir al subcontratista de dichas instalaciones los registros de los productos certificados y que se permita a los certificadores poder acceder a los productos certificados en cualquier momento.

Directriz 5.4.4

Para las subcontrataciones del almacenamiento no es necesario un acuerdo firmado, siempre y cuando la organización quede facultada para poder requerir los registros, es decir, la documentación de la recepción y expedición de las mercancías, al subcontratista de las instalaciones de almacenaje.

La organización debe estar facultada también para autorizar al certificador el acceso al producto físico certificado en cualquier momento, incluso si el producto se encuentra en un almacén externo de terceros. Si hay algún tipo de restricción para poder acceder a dicho almacén, puede ser necesario sacar el producto certificado para ser inspeccionado por el certificador si se temiera por la integridad del producto.

5.5 Producto no-conforme

Directriz 5.5

Un producto no-conforme es cualquier producto identificado como certificado, o etiquetado con sus distintivos, pero que no se puede demostrar que procede de una fuente certificada. El producto no-conforme puede ser descubierto internamente por el personal, por el proveedor o, en algunos casos, puede ser detectado en base a la información recibida del certificador, del MSC o de otros.

En caso de que se hubiera pedido un producto certificado y el proveedor entregara un producto no certificado, pero se descubriera al recibirlo y se devolviera, no sería necesario iniciar un procedimiento de no-conformidad.

- 5.5.1 La organización deberá contar con un procedimiento para gestionar los productos no-conforme que comprenda los siguientes requisitos:
- 5.5.1.1 El cese inmediato de la venta como certificado de cualquier producto no-conforme hasta que el certificador haya confirmado y validado por escrito su estatus de certificado.
 - 5.5.1.2 Notificar al certificador en el plazo de 2 días desde la detección del producto no-conforme y entregarle toda la información necesaria para verificar el origen del producto no-conforme.
 - 5.5.1.3 Determinar el motivo de que el producto sea no-conforme e implantar medidas cuando sea necesario para prevenir que vuelva a ocurrir.
 - 5.5.1.4 Cualquier producto no-conforme del que no se pueda verificar que procede de una fuente certificada deberá ser re-etiquetado, o reempaquetado, para garantizar que no se pone a la venta como certificado.

Principio 5 *continuación*

La organización tiene un sistema de gestión

Directriz 5.5.1.4

Si no se puede verificar que un producto procede de una pesquería certificada, o de una piscifactoría certificada, no se puede poner a la venta como certificado o con distintivos.

5.6. Requerimiento de garantías en la trazabilidad y en la cadena de distribución

5.6.1 La organización deberá cooperar en todos los requerimientos del MSC y de los certificadores solicitando documentación relativa a la trazabilidad, o a los registros de las ventas y adquisiciones de los productos certificados.

5.6.1.1 La documentación deberá entregarse en el plazo de 10 días desde su solicitud.

Directriz 5.6.1.1

Los datos económicos pueden omitirse pero, por lo demás, los registros deben permanecer inalterados. La documentación a entregar deberá estar en idioma inglés, si así lo solicitara el MSC.

En caso de necesitar una prórroga, esta puede solicitarse por escrito al MSC, y si esta no fuera concedida se deberá cumplir el plazo de 10 días fijado inicialmente. Si la documentación no fuera entregada al MSC dentro del plazo estipulado, el MSC podrá solicitar al certificador que tome las medidas oportunas, entre las que se incluyen levantar un acta de no-conformidad.

5.6.2 Las organizaciones deberán permitir al MSC, al certificador o al representante del organismo de acreditación, recoger muestras de productos certificados de sus instalaciones para analizar el ADN o realizar otras pruebas de autenticación del producto.

5.6.2.1 Si durante el análisis de autenticación de un producto se detectara que éste pertenece a otra especie distinta, o procede de una zona de pesca diferente a lo especificado en su identificación, la organización deberá:

- a. Investigar el posible origen del suceso.
- b. Entregar al certificador las conclusiones de dicha investigación y, de encontrarse no-conformidades, un plan de medidas correctivas para abordarlas.
- c. Seguir cooperando en la toma de muestras y en la investigación.

Las bases para participar en el programa del MSC cambian con el tiempo; toda la información en este documento es correcta en el momento de su publicación.

Descubra más sobre los cambios
introducidos en el Programa de
Cadena de Custodia:
www.msc.org/chainofcustody

Para solicitar más información,
por favor contacte: **standards@msc.org**

© Marine Stewardship Council, 2015