

2023		VERSÃO	0			
FORM001_1_ ALTOAVALIAÇÃO			  OBJETIVO	C/ NC/ NA	DESCRIÇÃO	RESULTADOS ESPERADOS
ANO	CRITICIDADE	1	CRITÉRIOS AMBIENTAIS			
		1.1	BIODIVERSIDADE			
1	crítico	1.1.1	As florestas nativas e os ecossistemas são protegidos contra conversão ou degradação, seja legal ou não (desmatamento ou conversão zero).			Não há perda de floresta nativa como resultado de: 1) conversão para agricultura ou outro uso da terra não florestal; 2) conversão para plantações de árvores; ou 3) degradação severa e contínua. São protegidas as áreas designadas como reserva legal, áreas de conservação ou outras áreas garantidas por lei.
1	crítico	1.1.2	É realizada a conservação da biodiversidade, incluindo flora e fauna nativas, protegidas ou ameaçadas, bem como a biota do solo.			Mapas atualizados da fazenda ou área da fazenda, incluindo áreas de produção, florestas, corpos d'água e edifícios, estão disponíveis. Não há caça ou extração de animais ou plantas de espécies ameaçadas de extinção. Onde a caça ou coleta de espécies ameaçadas de extinção por pequenos proprietários é praticada, há evidências de atividades para aumentar a conscientização sobre a conservação. Os produtores implementam práticas de conservação de acordo com os programas/padrões nacionais relevantes do GAP. Não há uso de organismos geneticamente modificados (OGM) ou variedades na produção de café.
2	menor	1.1.3	A escolha da variedade de café segue a recomendação do técnico para melhor aproveitamento do solo e das condições regionais. Variedades transgênicas (OGM) não são utilizadas.			Documento técnico comprovativo da escolha da variedade, assinado por um engenheiro agrônomo ou responsável técnico. Registro de compra de mudas.
1	maior	1.1.4	A propriedade mantém e preserva as Áreas de Preservação Permanente (APPs) e restringe o acesso de animais.			Registro do mapeamento de APPs e restrições físicas ou sinais que proibam o acesso de animais. Fotos de áreas preservadas.
1	maior	1.1.5	A caça e a manutenção de animais silvestres em cativeiro são proibidas na propriedade.			Declaração do proprietário sobre a proibição de caçar e manter animais selvagens em cativeiro. Inspeção visual para verificar a conformidade.
3	menor	1.1.6	São registrados os eventos em que fenômenos naturais promovem alterações na flora da propriedade.			Relatórios de monitoramento ambiental que listam eventos como incêndios, encantamentos e outros eventos naturais ou criminosos que possam ter causado alterações na propriedade.
1	maior	1.1.7	A propriedade não realizou supressão de floresta nativa desde 31 de dezembro de 2020.			Análise de imagens de satélite de sistemas públicos que demonstrem o cumprimento desse critério.
1	maior	1.1.8	O fogo não é utilizado para preparo ou limpeza de áreas, exceto quando especificamente justificado no plano de manejo integrado de pragas (MIP).			Plano de manejo integrado de pragas que justifique o uso do fogo, se aplicável. Evidência de que esta prática não é realizada na propriedade. Evidência de uso de métodos alternativos.
1	maior	1.1.9	Os produtores não utilizam animais silvestres para o processamento ou a colheita de quaisquer culturas.			Declaração formal dos produtores sobre o não uso de animais selvagens nas atividades de colheita e processamento. Inspeções de campo para verificar a conformidade.
		1.2	CONTROLE DE PRAGAS E ERVAS DANINHAS			
1	crítico	1.2.1	Estratégias integradas de controle de pragas, plantas daninhas e doenças são adotadas, e o uso de pesticidas é minimizado.			Um sistema de manejo integrado de pragas e doenças (IPDM) é desenvolvido e está sendo implementado. Os pesticidas altamente perigosos em uso são identificados e os registros de todos os tipos de pesticidas usados e as taxas de uso são mantidos. O treinamento em IPDM é fornecido a produtores e trabalhadores, e orientações localmente relevantes sobre métodos para controlar pragas, ervas daninhas e doenças do café sem o uso de pesticidas estão disponíveis.
1	crítico	1.2.2	Pesticidas e outros produtos químicos perigosos são armazenados, aplicados e descartados da forma menos nociva possível à saúde humana e ao meio ambiente.			O plano para a aplicação, armazenamento e descarte de pesticidas e outros materiais perigosos está disponível e sendo implementado, incluindo a identificação de pontos críticos e medidas para reduzir os riscos. Produtores e trabalhadores que aplicam pesticidas e outros produtos químicos são treinados no manuseio adequado (incluindo aplicação, armazenamento e descarte). O uso, armazenamento e descarte de agroquímicos atendem às recomendações agronômicas e à legislação aplicável. Produtores e trabalhadores que manipulam agrotóxicos usam EPI. No caso dos pequenos produtores, é feita a conscientização sobre os perigos e eles implementam medidas de proteção individual.

1	crítico	1.2.3	O uso de agroquímicos está em conformidade com todos os requisitos legais relevantes, incluindo tratados nacionais e internacionais sobre pesticidas proibidos e altamente perigosos.			Os pesticidas da Lista Proibida não são usados. Isso inclui: 1) Pesticidas listados na Convenção de Estocolmo, Convenção de Roterdã ou Protocolo de Montreal, ou que o respectivo Comitê de Revisão de Produtos Químicos da Convenção e a Conferência das Partes determinaram como atendendo aos critérios da Convenção. OU 2) Pesticidas incluídos em qualquer uma das três classificações mais agudamente tóxicas por ingestão, contato com a pele ou inalação, ou carcinógenos conhecidos. Os pesticidas da Lista Amarela são minimizados e há um plano para sua eliminação gradual dentro de um prazo especificado. Isso inclui: 1) Pesticidas incluídos na classificação de possíveis agentes cancerígenos, como riscos crônicos, desreguladores endócrinos conhecidos, toxinas reprodutivas ou mutagênicos conhecidos. OU 2) Pesticidas que apresentem um ou mais dos perigos ambientais listados na Lista PAN HHP (bioacumulação, persistência, alta toxicidade para abelhas ou organismos aquáticos).
1	maior	1.2.4	Pesticidas da lista de pesticidas proibidos da GCP (CSRC_PesticidesLists_OCT21) não são utilizados.			Registros de compras de pesticidas e inspeções periódicas para garantir que apenas pesticidas permitidos estejam sendo usados. Declaração do responsável pela gestão da propriedade atestando o cumprimento da lista de pesticidas permitidos pelas BPC.
1	maior	1.2.5	Todas as pessoas que manuseiam ou aplicam pesticidas têm acesso a instalações seguras para lavagem dos olhos e a EPIs.			Inspeção das instalações para verificar a presença e funcionamento de lava-olhos e disponibilidade de EPI. Registros de distribuição de EPI e lista de controle de uso.
2	menor	1.2.6	O controle de plantas daninhas é preferencialmente físico.			Registros dos métodos de controle utilizados, destacando o uso preferencial dos métodos físicos. Inspeções de campo para verificar o uso do controle físico de ervas daninhas sempre que possível.
1	menor	1.2.7	O monitoramento de pragas e doenças é realizado periodicamente.			Relatórios de monitoramento de pragas e doenças com frequência especificada (por exemplo, mensalmente, trimestralmente). Lista de pragas e doenças identificadas e observadas ao longo dos períodos.
1	menor	1.2.8	São mantidos registros do controle de plantas daninhas. Esses registros indicam, no mínimo: o método de controle, a data de conclusão e quem realizou o trabalho.			Formulários de controle preenchidos com todas as informações necessárias: método, data, responsável e área tratada.
1	menor	1.2.9	São mantidos registros do monitoramento de pragas e doenças. O monitoramento apoia a definição dos métodos de controle.			Formulários de controle preenchidos com todas as informações necessárias: método, data, responsável e área tratada.
1	menor	1.2.10	As ferramentas e áreas de armazenamento de agroquímicos e ferramentas estão em conformidade com os padrões.			Inspeções visuais e auditorias de segurança para verificar a adequação do armazenamento de agroquímicos e ferramentas. Registros de manutenção e organização de locais de armazenamento.
1	maior	1.2.11	Todas as pessoas que manuseiam ou aplicam pesticidas têm acesso a orientações e treinamentos.			Lista de participantes e registros dos treinamentos realizados com todos os aplicadores de defensivos, incluindo temas abordados e datas. Certificados de conclusão do treinamento, se aplicável.
1	maior	1.2.12	Os agroquímicos são preparados e aplicados de acordo com o rótulo, FSM ou etiqueta de segurança.			Inspeções durante a preparação e aplicação de agroquímicos para verificar o cumprimento das instruções do rótulo e dos rótulos de segurança. Registros de treinamento específico para aplicação conforme indicado.
1	menor	1.2.13	As aplicações de agroquímicos são registradas. Os registros incluem: • Nome comercial do produto e ingrediente(s) ativo(s); • Data e hora da aplicação; • Local e área (tamanho) da aplicação; • Dosagem e volume; • Cultura; • Nome(s) do(s) aplicador(es); • Praga-alvo.			Registros detalhados de cada aplicação de agroquímico, contendo todas as informações solicitadas nos critérios: produto, princípios ativos, data e hora, local e área, dosagem, volume, cultura, aplicador e praga-alvo.
		1.3	CONSERVAÇÃO DE RECURSOS			
1	crítico	1.3.1	O solo é protegido contra erosão por meio de medidas adequadas de conservação.			Os agricultores dominam técnicas para manter e controlar a qualidade do solo (física, química e biológica) e técnicas relevantes são implementadas. Por exemplo: agricultura de precisão, manejo de resíduos, cultivo em nível, cursos d'água, plantas fixadoras de nitrogênio, adubos verdes e técnicas agroflorestais. Os agricultores têm conhecimento de técnicas para prevenir a erosão do solo e técnicas apropriadas são implementadas. Por exemplo: seguir contornos com operações de preparo do solo, utilizar plantas de cobertura e adotar quebra-ventos.

1	crítico	1.3.2	A fertilidade do solo é mantida e melhorada.			A análise do solo e/ou folha é realizada e documentada. Práticas de aumento da fertilidade são adotadas, por exemplo, o solo é coberto com serapilheira, folhas ou palha / cobertura orgânica, reduzindo a acidez do solo; árvores de sombra e/ou plantas de contorno são usadas. Os produtores melhoram seus solos usando culturas de cobertura, reduzindo a acidez do solo e/ou adotando o consórcio.
1	crítico	1.3.3	Os recursos hídricos são conservados e utilizados de forma eficiente (quantidade).			As fontes de água foram identificadas e são conservadas por meio da reciclagem, utilizando quantidades reduzidas para não comprometer sua sustentabilidade. Os produtores estão cientes das fontes de água que estão ou são consideradas em um estágio crítico ou usadas em excesso. Se as fontes estiverem em um estágio crítico ou forem usadas em excesso, os produtores se envolvem com as partes interessadas locais para coordenar os esforços de conservação. Medidas para reduzir o uso de água são implementadas. No caso dos pequenos agricultores, eles recebem treinamento sobre irrigação e processamento eficientes, quando aplicável. Nas unidades centrais de processamento de café, o uso de água está sendo medido/monitorado; a água é usada de forma eficiente.
1	crítico	1.3.4	A aquisição de terras e direitos de uso da água ocorre com o Consentimento Livre, Prévio e Informado (CLPI) das pessoas afetadas.			A aquisição de direitos de terra e água é realizada com consentimento livre, prévio e informado das pessoas afetadas com direito legal de uso da terra, incluindo aquelas que reivindicam o direito tradicional de uso da terra, especialmente os povos indígenas.
2	menor	1.3.5	A propriedade possui autorização para uso da água.			Cópia da licença ou autorização válida para uso da água emitida pelo órgão competente. Inspeção visual ou documental para confirmar a validade e atualização da autorização.
2	menor	1.3.6	A análise de solo é realizada periodicamente de acordo com a orientação técnica.			Relatórios de análise de solo com frequência e datas de conclusão especificadas, de acordo com as orientações técnicas.
3	maior	1.3.7	A análise de solo é utilizada para recomendar a adubação.			Relatório técnico de fertilização que apresenta recomendações com base nos resultados da última análise de solo realizada.
3	maior	1.3.8	A análise foliar é realizada periodicamente de acordo com a orientação técnica.			Relatórios de análise foliar, indicando as datas realizadas e os parâmetros avaliados, de acordo com as orientações técnicas recomendadas.
3	maior	1.3.9	Materiais orgânicos são utilizados para cobrir o solo.			Registros de compra e aplicação de materiais orgânicos para cobertura do solo. Inspeções de campo para verificar a presença de materiais orgânicos usados na cobertura.
3	maior	1.3.10	A propriedade possui um plano de conservação e adubação do solo.			Documento do plano de conservação e fertilização do solo, atualizado e de acordo com as práticas recomendadas. Registros de implementação das ações descritas no plano.
1	maior	1.3.11	Existe um local adequado e exclusivo para armazenamento de agroquímicos.			Inspeção do local de armazenamento de agroquímicos para verificar a adequação, organização e sinalização adequada para armazenamento de produtos perigosos.
1	maior	1.3.12	Há um local disponível para diluição/mistura dos produtos a serem aplicados. Esse local possui barreira de contenção.			Inspeção visual do local de diluição/mistura do produto, verificando a presença de uma barreira de contenção e o cumprimento das normas de segurança.
1	maior	1.3.13	Existe estrutura adequada para armazenamento de combustível na propriedade.			Inspeção da estrutura de armazenamento de combustível, verificando a adequação, contenção de derramamento e segurança de acordo com os regulamentos locais.
2	menor	1.3.14	A energia elétrica utilizada na propriedade e os diversos tipos de fontes de energia são monitorados e registrados.			Registros de consumo de energia elétrica e outros tipos de energia utilizados na propriedade, indicando a frequência de monitoramento e análise dos dados coletados.
		1.4	PREVENÇÃO DA POLUIÇÃO			
1	crítico	1.4.1	Boas práticas agrícolas são implementadas para minimizar os impactos na qualidade das águas superficiais e subterrâneas.			Os produtores implementam práticas para minimizar a poluição da água por processamento, resíduos químicos, fertilizantes e erosão ou outras fontes, de acordo com os programas/padrões nacionais de BPA aplicáveis.
1	crítico	1.4.2	Os resíduos devem ser evitados ou reduzidos sempre que possível (águas residuais, subprodutos do café e do processamento agrícola, combustíveis fósseis).			São identificados diferentes tipos de resíduos gerados com vista a encontrar oportunidades para os evitar ou reduzir. O tratamento de águas residuais em plantas centrais de processamento (processo úmido) está em conformidade com os parâmetros legais de qualidade para águas residuais.
1	crítico	1.4.3	Quando os resíduos não puderem ser evitados, o reuso e a reciclagem são maximizados.			Os subprodutos orgânicos da agricultura e do processamento são reciclados e usados na fazenda para aumentar a fertilidade do solo. Os resíduos são separados de acordo com diferentes tipos.
1	maior	1.4.4	Os resíduos perigosos são descartados de forma segura para evitar a contaminação dos recursos hídricos e do solo, bem como danos a seres humanos e animais.			Os resíduos perigosos são identificados. Resíduos perigosos/águas residuais são tratados. A eliminação segura é implementada, tendo em conta os diferentes tipos de resíduos.
1	menor	1.4.5	A propriedade possui um levantamento atualizado contendo os resíduos gerados direta e indiretamente por suas atividades. Esse levantamento descreve os meios disponíveis para o descarte dos resíduos.			Levantamento documentado com lista dos tipos de resíduos gerados e os métodos de disposição para cada tipo. Inspeção de registros para confirmar que os destinos estão atualizados e adequados.

1	maior	1.4.6	Os agroquímicos são armazenados de forma a não impactar o meio ambiente.			Inspeção visual do local de armazenamento de agroquímicos, verificando contenção adequada, sinalização e conformidade com as normas de segurança ambiental.
1	maior	1.4.7	Não há uso deliberado de fogo para limpar áreas na propriedade.			Observação de campo para confirmar a ausência de áreas queimadas e ausência de registros de autorização para queima controlada.
1	menor	1.4.8	Todas as embalagens vazias de agroquímicos são devidamente lavadas e descartadas.			Inspeção visual de embalagens de agroquímicos para verificar se foram lavadas, perfuradas (ou outro método de descarte) e armazenadas adequadamente.
1	menor	1.4.9	Todos os recipientes vazios de agroquímicos são devolvidos e os registros são mantidos.			Registro de devolução de embalagens vazias, incluindo data, quantidade devolvida e destino da embalagem, de acordo com os regulamentos locais.
1	maior	1.4.10	As águas residuais não são despejadas em cursos d'água. O descarte segue as normas da legislação ambiental vigente.			Inspeção visual e verificação dos registros de tratamento e descarte de efluentes, de acordo com a legislação ambiental. Evidência de que as águas residuais são submetidas a tratamento adequado antes do descarte.
1	menor	1.4.11	Todos os resíduos gerados na propriedade são descartados corretamente.			Registro de descarte de resíduos, com detalhes sobre o tipo de resíduo, método de descarte e conformidade com os regulamentos de gerenciamento de resíduos.
1	maior	1.4.12	Não há prática de queima de lixo na propriedade.			Inspeção visual para verificar a ausência de áreas queimadas e observação de registros de disposição de resíduos sólidos, indicando métodos alternativos de disposição.
1	maior	1.4.13	As residências e instalações de trabalho da propriedade possuem fossas sépticas ou biodigestores.			Inspeção visual de instalações sanitárias e verificação de registros de manutenção e inspeção de fossas sépticas ou biodigestores, garantindo o tratamento adequado de esgoto.
		1.5	CLIMA			
1	crítico	1.5.1	Medidas de mitigação e adaptação às mudanças climáticas são identificadas e implementadas.			Os produtores implementam um plano de avaliação de risco climático. Para os pequenos produtores que não possuem um plano de risco climático, há conhecimento sobre os impactos climáticos, tais como: perda de área adequada para a produção de café e deslocamentos para altitudes mais elevadas, aumento do estresse hídrico, fraca floração e desenvolvimento da cereja, aumento de surtos de pragas e doenças. Os produtores identificam e implementam medidas de adaptação às mudanças climáticas, como BPA, agrofloresta, irrigação, novas variedades de plantas e diversificação. Os produtores trabalham ativamente no sequestro de carbono no solo, por exemplo: por meio de sistemas agroflorestais, plantio direto, cultivo de culturas de cobertura (cobertura do solo, árvores de sombra) e/ou aplicação de práticas consorciadas. Os produtores documentam as emissões líquidas de gases de efeito estufa (GEE) das principais fontes de produção e operações de processamento. Os pequenos produtores fazem isso por meio de seus grupos.
1	crítico	1.5.2	São feitos esforços para reduzir o uso de combustíveis fósseis.			O uso de energia no cultivo e processamento do café é quantificado e documentado. O uso de energia é reduzido e a eficiência energética é melhorada. O uso de fontes de energia renováveis é maximizado.
3	maior	1.5.3	A propriedade monitora os efeitos do clima e trabalha para reduzir os impactos na produção.			Evidência de registros de monitoramento climático, como registros de temperatura, precipitação e outros eventos climáticos. Documentação das ações implementadas para mitigar os efeitos do clima (por exemplo, irrigação durante os períodos de seca, proteção contra geadas).
3	maior	1.5.4	A propriedade realiza análise de risco climático, com o objetivo de compreender os efeitos do clima sobre a produção da propriedade.			Documento de análise de risco climático que inclui a identificação dos principais riscos climáticos para a produção, avaliações de impacto e estratégias de mitigação. Evidência de revisão periódica desta análise.
3	maior	1.5.5	Boas práticas agrícolas são implementadas para minimizar os impactos do clima na produção e nas áreas de preservação.			Verificação da implementação de práticas como cobertura do solo, plantio de contornos, uso de quebra-ventos, conservação da água e do solo, entre outras. Inspeção visual e evidências fotográficas de práticas em campo.
		2	CRITÉRIOS SOCIAIS			
		2.1	DIREITO À INFÂNCIA			
1	crítico	2.1.1	As crianças com menos de 15 anos de idade, abaixo da idade mínima de trabalho ou da idade de conclusão da escolaridade obrigatória, não estão empregadas. O conceito de trabalho infantil não inclui crianças que ajudam seus pais em sua própria fazenda, desde que o trabalho não comprometa sua educação ou saúde (OIT 182 e 138).			Crianças menores de 15 anos (ou idade escolar legal) frequentam a escola. Crianças menores de 18 anos não se envolvem em atividades que possam comprometer sua saúde, segurança ou moral (Piores Formas de Trabalho Infantil, OIT 182). O trabalho infantil só é aceito como parte do trabalho familiar leve e fora do horário escolar para crianças menores de 15 anos, e elas não realizam trabalhos perigosos.
1	maior	2.1.2	Crianças entre 15 e 17 anos não realizam atividades que possam comprometer sua saúde e integridade.			Provas documentais, como registros do trabalho dos jovens, demonstrando que as atividades que realizam são seguras e não prejudicam sua saúde. Inspeções periódicas para verificar as condições de trabalho dos jovens. Depoimentos de gestores e supervisores confirmando que esses jovens não estão expostos a atividades perigosas.

1	maior	2.1.3	As crianças não acompanham os pais para trabalhar no campo.			Relatórios de inspeção confirmando a ausência de crianças nos locais de trabalho de seus pais. Testemunhos ou declarações de funcionários e supervisores garantindo que a prática seja seguida. Programas ou políticas de conscientização sobre o trabalho infantil implementados na fazenda.
		2.2	DIREITOS HUMANOS			
1	crítico	2.2.1	Produtores e trabalhadores são protegidos contra discriminação e assédio (OIT 100, 111).			É adotada uma política de prevenção da discriminação, conhecida dos produtores e dos trabalhadores. Em casos de incidentes de discriminação, assédio ou tratamento abusivo, são tomadas as medidas adequadas.
1	crítico	2.2.2	Os trabalhadores escolhem empregos de forma espontânea e livre (OIT 29, 105).			Os trabalhadores são livres para deixar seus locais de trabalho e/ou acomodações fornecidas pelo empregador. Os documentos de identidade ou de viagem dos trabalhadores, salários/dinheiro ou outros depósitos de ativos não são retidos pelo empregador. Os trabalhadores não estão sujeitos à servidão por dívida quando são forçados a trabalhar para um empregador para pagar suas próprias dívidas ou herdadas. Isso também pode incluir esquemas de compra de alimentos, acomodação e/ou transporte que são gerenciados pelo empregador quando os custos excedem os custos do mercado local.
1	crítico	2.2.3	Produtores e trabalhadores têm liberdade de associação (OIT 87, 98).			Produtores e trabalhadores são livres para formar e ingressar em organizações independentes para proteger e promover seus interesses (por exemplo, federações, associações, grupos de agricultores, sindicatos e organizações trabalhistas para trabalhadores). Os representantes dos produtores ou dos trabalhadores têm acesso às informações e aos recursos de que necessitam para desempenhar as suas funções. Os representantes dos produtores ou dos trabalhadores não são discriminados nem são tomadas medidas adversas contra eles.
1	crítico	2.2.4	Os trabalhadores têm direito à negociação coletiva.			Estão em curso consultas regulares entre os empregadores e os representantes dos trabalhadores autorizados sobre as condições de trabalho, a remuneração, a resolução de litígios, as relações internas e as questões de interesse mútuo relativas aos trabalhadores. Os resultados da negociação coletiva são aplicados aos trabalhadores.
1	maior	2.2.5	O trabalho forçado é proibido.			Declarações formais e políticas documentadas que proíbem o trabalho forçado. Entrevistas ou inspeções confirmando que os trabalhadores estão presentes voluntariamente. Ausência de práticas coercitivas documentadas nos registros trabalhistas.
2	maior	2.2.6	Todas as formas de discriminação são proibidas. A propriedade está empenhada em divulgar políticas e conscientizar os trabalhadores.			Políticas documentadas de não discriminação acessíveis aos funcionários. Registos de sessões de formação ou sensibilização sobre igualdade de tratamento e respeito pela diversidade. Evidência de que as políticas foram comunicadas a todos os funcionários, como listas de presença ou avisos publicados.
1	maior	2.2.7	As horas extras são voluntárias e os pagamentos são registrados de acordo com a CLT.			Registros de tempo que demonstram horas extras voluntárias. Recibos de pagamento detalhando a remuneração de horas extras de acordo com a CLT. Declarações de trabalhadores atestando que não são obrigados a fazer horas extras.
1	menor	2.2.8	Existe um mecanismo de reclamações e relatórios em vigor.			Evidência da existência de um canal de denúncia, como cartazes, caixas de sugestões ou sistemas de comunicação interna. Registros do uso do mecanismo (mantendo a confidencialidade) e ações corretivas tomadas. Documentos que descrevem o processo de tratamento de reclamações e denúncias.
1	maior	2.2.9	As mulheres grávidas estão livres de realizar atividades perigosas.			Registros da realocação de mulheres grávidas para funções seguras. Declarações formais que asseguram a política de proteção das mulheres grávidas. Evidência de monitoramento das condições de trabalho das gestantes.
1	maior	2.2.10	Registros de pagamentos de salários, cronometragem e pagamentos de benefícios estão disponíveis.			Registros de pagamentos de salários e benefícios em conformidade com a legislação, como recibos e vouchers. Folhas de ponto completas e assinadas. Auditorias internas ou verificações para confirmar a disponibilidade e exatidão dos documentos.
1	maior	2.2.11	O treinamento de operação e segurança é realizado seguindo as recomendações de um profissional competente e de acordo com a legislação aplicável.			Listas de presença e conteúdos de formação fornecidos por profissionais qualificados. Certificados de conclusão ou comprovante de qualificação dos profissionais que ministram o treinamento. Registros de cursos periódicos de atualização em operações e segurança.
1	crítico	2.2.12	Os trabalhadores podem deixar áreas perigosas sem autorização prévia. Há um registro de treinamento para abandonar a área.			Declarações formais garantindo o direito de deixar áreas perigosas. Registros de evacuação e treinamento de segurança, incluindo listas de presença e conteúdo coberto. Evidência de comunicação clara deste direito aos trabalhadores.

		2.3	CONDIÇÕES DE TRABALHO			
1	crítico	2.3.1	O horário de trabalho está em conformidade com as leis nacionais/convênções internacionais e/ou negociação coletiva, e as horas extras são pagas.			O horário normal de trabalho dos trabalhadores e empregados é limitado a 48 horas por semana ou menos, se previsto na legislação nacional. Para alguns trabalhos específicos, como segurança, mais de 48 horas por semana podem ser aceitáveis se especificamente permitido pela legislação nacional. As horas extraordinárias são voluntárias (consentimento) e pagas em conformidade com a legislação nacional. As horas extras obrigatórias são permitidas em condições extraordinárias, acordadas e/ou negociadas no Acordo Coletivo de Trabalho (CBA). Os trabalhadores têm pelo menos um dia de folga após seis dias consecutivos de trabalho, além de feriados públicos e anuais.
1	crítico	2.3.2	Os salários são fixados no mínimo pelos salários mínimos nacionais existentes ou por acordos setoriais, incluindo os trabalhadores sazonais e os trabalhadores por tarefa.			Os salários são fixados no mínimo pelos salários mínimos nacionais existentes ou por acordos setoriais, incluindo os trabalhadores sazonais e à tarefa. Os salários aumentam com o tempo para reduzir a diferença com a renda digna. Os trabalhadores sazonais e por tarefa recebem os mesmos benefícios que os outros trabalhadores (por exemplo, moradia, alimentação, transporte, higiene), conforme aplicável.
1	crítico	2.3.3	Os trabalhadores recebem informações compreensíveis e escritas sobre as suas condições de trabalho e estão cientes dos seus direitos.			Os trabalhadores entendem suas condições de trabalho e têm termos contratuais (orais ou escritos). Os termos contratuais são respeitados. Os trabalhadores conhecem seus direitos e deveres.
1	crítico	2.3.4	Os trabalhadores têm acesso a banheiros limpos e água potável nas estações de trabalho.			Os trabalhadores têm acesso a água potável. Os banheiros são limpos e acessíveis aos trabalhadores.
1	crítico	2.3.5	As acomodações, quando fornecidas, são limpas, seguras e atendem às necessidades básicas dos trabalhadores.			Quando necessário, o empregador fornece moradia limpa, segura e que atenda às necessidades básicas dos trabalhadores. A habitação/acomodação é feita de materiais de construção adequados, protegidos de perigos e poluição, e oferece abrigo adequado.
1	crítico	2.3.6	deve ser fornecido um ambiente de trabalho seguro e higiênico.			Os riscos e perigos no local de trabalho são identificados, monitorados e minimizados. Procedimentos e equipamentos para minimizar riscos e garantir condições e práticas de trabalho seguras e saudáveis (por exemplo, em relação a pesticidas, máquinas e cargas pesadas) são conhecidos, implementados e monitorados. Os trabalhadores são regularmente treinados em práticas ocupacionais, de saúde e segurança. O monitoramento de condições de trabalho seguras e saudáveis é realizado, incluindo, por exemplo, exposição a pesticidas, envenenamento por pesticidas e outros incidentes no local de trabalho relacionados à saúde e segurança.
1	crítico	2.3.7	Todos os trabalhadores permanentes e temporários têm contratos formais e cumprem as leis trabalhistas.			Cópias de contratos de trabalho, registros de conformidade com as leis trabalhistas, auditorias de RH.
1	maior	2.3.8	Os trabalhadores têm acesso a água potável, instalações sanitárias adequadas e áreas de descanso.			Relatórios de condições de trabalho, fotos ou vídeos de espaços e instalações, inspeções de saúde e segurança ocupacional.
1	maior	2.3.9	Os trabalhadores recebem Equipamentos de Proteção Individual (EPI) adequados e passam por treinamento de segurança.			Registros de entrega de EPI, certificados de treinamento, listas de participação em treinamentos, fotos de EPI em uso.
1	menor	2.3.10	Existe um plano de emergência disponível para os trabalhadores em caso de acidentes.			Cópia do plano de emergência, registros do treinamento do plano de emergência, avisos ou cartazes informativos.
2	maior	2.3.11	Todos os trabalhadores na mesma função recebem o mesmo salário.			Tabelas salariais, registros de pagamentos, contratos de trabalho indicando uniformidade salarial.
2	maior	2.3.12	São proibidas as deduções nos salários, exceto as descritas nas leis correspondentes.			Folhas de pagamento sem deduções não legais, verifique a legislação local sobre deduções permitidas.
3	maior	2.3.13	Há uma análise que abrange os benefícios financeiros e não financeiros oferecidos aos trabalhadores. Esta análise é efectuada pelo menos de três em três anos.			Relatórios de análise de benefícios, registros de revisão de 3 anos, documentos de feedback de funcionários.
		2.4	COMUNIDADE			
1	crítico	2.4.1	A aquisição de direitos de terra e água ocorre com o Consentimento Livre, Prévio e Informado (CLPI) das pessoas afetadas.			Documentos assinados pelas partes envolvidas, atas de reuniões com as comunidades, relatórios de anuência.
2	maior	2.4.2	A propriedade mapeou as comunidades em um raio de 2 km de seus limites.			Mapas georreferenciados ou esboços da área, relatórios de pesquisa comunitária.
2	maior	2.4.3	Não há disputa sobre os direitos à terra entre a propriedade e a Comunidade.			Documentos que comprovem a ausência de disputas, relatórios legais ou acordos de mediação de conflitos.
3	maior	2.4.4	A propriedade analisou o impacto que suas operações poderiam ter nas comunidades vizinhas.			Relatórios de avaliação de impacto social, consultas ou estudos ambientais realizados.

		3	CRITÉRIOS ECONÔMICOS			
		3.1	GESTÃO DE EMPRESAS			
1	crítico	3.1.1	Os produtores recebem treinamento e desenvolvimento de habilidades para aplicar técnicas e práticas relacionadas à BPA, práticas de pós-colheita e manejo, boas práticas de manejo e práticas de qualidade.			Os produtores estão cientes das boas práticas agrícolas (BPA), conforme definido pelos programas/padrões nacionais aplicáveis, práticas de pós-colheita e manejo, boas práticas de manejo e qualidade que podem ser implementadas no nível da fazenda. Os produtores estão cientes das especificações e parâmetros de qualidade (por exemplo, teor de umidade, defeitos físicos, limites de resíduos). Produtores e trabalhadores são treinados em práticas relacionadas a boas práticas agrícolas, pós-colheita e manejo e práticas de qualidade. Os grupos são treinados em boas práticas de gestão, incluindo boa governança corporativa. Os produtores implementam essas práticas
1	crítico	3.1.2	Os produtores mantêm registros para planejamento e tomada de decisão.			Os produtores mantêm registros de seus principais custos de produção de café e receita. Os pequenos produtores que não conseguem manter registros estão cientes de sua produtividade e principais custos (como mão de obra e/ou insumos) e renda (por exemplo, preço do café que vendem). Os produtores estão cientes de toda a renda do café e de outras fontes de renda familiar, dentro e fora da fazenda. Essas informações servem como base para identificar lacunas entre o lucro total e as despesas de subsistência, conforme relatado.
1	crítico	3.1.3	Os produtores apoiam a diversidade, a igualdade e a inclusão por meio da participação e do desenvolvimento de oportunidades para todas as pessoas envolvidas no cultivo de café e na gestão da produção.			A análise de igualdade de gênero e inclusão social (GESI) é realizada para identificar necessidades, taxas de participação, acesso a recursos e desenvolvimento, controle de ativos, poder de tomada de decisão, etc. em relação a mulheres, jovens e grupos marginalizados. Os produtores têm um plano e medidas de implementação para apoiar a participação e o acesso a oportunidades para todos os envolvidos no cultivo e manejo.
1	crítico	3.1.4	Os produtores têm um conjunto de procedimentos, processos e políticas documentados para garantir que sejam capazes de atingir um nível mínimo de sustentabilidade.			Existe um sistema de inspeção interna que inclui, pelo menos, uma autoavaliação periódica no que diz respeito ao nível mínimo de sustentabilidade. Produtores e trabalhadores estão atentos às práticas mínimas de sustentabilidade, especialmente aquelas relacionadas a Práticas Críticas e Direitos Humanos. Produtores e trabalhadores impactados negativamente pelas atividades e operações do negócio têm a oportunidade de relatar reclamações sem serem afetados negativamente. O Grupo mantém uma lista completa e atualizada de todos os associados e seus respectivos dados básicos, como nome, sexo, área de plantio de café em hectares, potencial de produção de café por ano em sacas ou quilos, localização GPS (conexão com rastreabilidade).
1	crítico	3.1.5	Os produtores estão engajados em melhorias contínuas nas práticas de cultivo.			Os produtores têm um plano de ação com prazo determinado e adaptado localmente para atender ao nível mínimo de sustentabilidade. Os planos são revisados regularmente, o progresso analisado e os planos ajustados conforme necessário para promover a melhoria contínua.
1	menor	3.1.6	É mantido um registro com dados atualizados dos funcionários contendo: nome, sexo, data de nascimento, CPF, RG, número da carteira de trabalho, função exercida, treinamento concluído, endereço, estado civil, número de filhos, data de nascimento dos filhos.			Registros de RH com informações atualizadas, planilhas de cadastro de funcionários.
2	menor	3.1.7	A propriedade tem um método para gerenciar os custos de produção.			Relatórios financeiros, planilhas de controle de custos, auditorias de gerenciamento de custos.
2	menor	3.1.8	A propriedade possui um método para gerenciar os serviços executados na propriedade, diretos e indiretos, para produção.			Relatórios sobre serviços executados, planilhas de controle de serviços, contratos de serviços externos.
2	menor	3.1.9	Há um registro com informações sobre as parcelas ou culturas contendo pelo menos: Identificação da parcela com nome ou número, tamanho da área em hectares, espaçamento, número de plantas, variedade, origem das mudas e data de plantio.			Planos de plantio, registros de campo ou planilhas contendo informações detalhadas sobre a parcela.
1	menor	3.1.10	Há uma avaliação realizada pela propriedade considerando os itens do protocolo BG-S. Esta avaliação é acompanhada de um plano de ação para resolver cada ponto não conforme.			Relatório de avaliação do protocolo BG-S, plano de ação detalhado, registros de implementação de ações corretivas.
1	menor	3.1.11	A propriedade possui um mapa ou croqui da propriedade que contém a identificação do uso e ocupação do solo. Este croqui permite identificar todas as áreas que possam existir na propriedade, incluindo áreas de preservação e habitação.			Mapas georreferenciados ou esboços detalhados da propriedade, relatórios de uso do solo.

		3.2	SERVIÇOS AGRÍCOLAS			
1	crítico	3.2.1	Os produtores têm acesso a informações confiáveis, com base em suas necessidades, de fontes independentes.			São regularmente disponibilizadas aos produtores informações fiáveis sobre práticas, serviços, factores de produção, mercado e clima, provenientes de fontes independentes.
1	crítico	3.2.2	Os produtores têm acesso a serviços de extensão, insumos (por exemplo, fertilizantes, defensivos, equipamentos, material de plantio/mudas) e financiamento.			Os serviços de extensão estão apoiando os produtores em sua busca por maior produtividade e qualidade. Insumos (por exemplo, para plantio, melhoria do solo ou controle de pragas), equipamentos (por exemplo, EPI, ferramentas agrícolas) e financiamento estão disponíveis.
1	crítico	3.2.3	Os produtores e trabalhadores têm acesso a uma formação adequada e podem desenvolver as suas competências técnicas.			A política e o cronograma de treinamento com base nas necessidades identificadas são desenvolvidos.
2	maior	3.2.4	Os produtores têm acesso a informações confiáveis, com base em suas necessidades, de fontes independentes.			Informações confiáveis são regularmente disponibilizadas aos produtores sobre práticas, serviços, insumos, mercados e clima, de fontes independentes.
1	crítico	3.2.5	Os produtores têm acesso a informações sobre o mercado e os preços, que reflectem a qualidade, provenientes de fontes independentes (tais como rádio, reuniões de membros, divulgação de informações).			Os produtores são informados sobre os preços locais e os mecanismos de precificação de acordo com a qualidade do café. Os produtores recebem preços que refletem a qualidade de seu café.
2	menor	3.2.6	Há registros de produção na propriedade de anos anteriores, pelo menos do ano anterior, sempre separados por talhão.			Relatórios anuais de produção, planilhas por parcela.
3	maior	3.2.7	A propriedade conta com um gerente técnico para dar suporte, recomendações e facilitar a aplicação de BPAs na propriedade			Contrato ou documentação do responsável técnico, registros das reuniões ou formações realizadas.
2	menor	3.2.8	Há um registro com informações sobre os serviços realizados, separados por parcelas, contendo o tipo de serviço, data e quem realizou o serviço. Quando realizado por terceiros, guarde o comprovante de pagamento.			Planilhas ou relatórios de serviços, comprovantes de pagamento a prestadores de serviços externos.
1	menor	3.2.9	Para serviços que envolvam a aplicação de fertilizantes, agrotóxicos ou outros itens, devem ser mantidos registros contendo pelo menos a data, horário de início e término, tipo e quantidade de insumos, quem os aplicou e quais EPIs foram utilizados. Guarde o recibo ou recibo de todos os insumos adquiridos. Quando realizado por terceiros, guarde o comprovante de pagamento.			Registros de aplicação de insumos, relatórios de uso de EPI, notas fiscais de insumos, comprovante de pagamento.
2	menor	3.2.10	Existem registros de gestão que contêm informação que permite o esclarecimento e identificação de todas as atividades realizadas no imóvel.			Registros detalhados das atividades de gerenciamento, documentos de planejamento agrícola.
		3.3	INTEGRIDADE NOS NEGÓCIOS			
1	crítico	3.3.1	Os produtores cumprem os requisitos legais e regulamentares relevantes.			Os produtores cumprem os requisitos legais e regulamentares relevantes.
1	crítico	3.3.2	Os produtores têm o direito legal e legítimo de usar a terra.			Os produtores têm direitos legais ou consuetudinários à terra para cultivo ou processamento.
1	crítico	3.3.3	Não há fraude, corrupção, suborno e/ou extorsão.			Existe uma política de conduta ética estabelecida implementada em todas as operações e transações comerciais.
1	crítico	3.3.4	O café é rastreável.			A documentação do café e produtos associados permite a rastreabilidade até o fornecedor ou produtor imediato e até o próximo comprador.
3	maior	3.3.5	É realizada uma análise dos riscos e impactos diretos e indiretos que as atividades da propriedade podem representar. Esta análise deve ser registrada e atualizada sempre que forem identificados novos riscos.			Relatórios de análise de risco, registros de atualização periódica, planos de mitigação de impacto.
1	maior	3.3.6	O imóvel conhece e respeita a legislação aplicável à atividade, entre outras legislações pertinentes.			Relatórios de conformidade legal, registros de auditoria, documentos de treinamento de legislação.
2	maior	3.3.7	Há um registro para cada venda realizada pela fazenda contendo a data, produto, identificação do lote, número de sacas, valor e comprador.			Faturas, registros de vendas e contratos com compradores.
2	maior	3.3.8	Existe um mecanismo de rastreabilidade eficaz na propriedade.			Sistema de rastreabilidade documentado, registros de lotes e movimentos de produtos.
3	maior	3.3.9	Há uma separação no armazenamento dos grãos de acordo com suas características físicas ou características de processamento.			Relatórios de armazenamento, registros de controle de lote.
2	maior	3.3.10	São coletadas amostras para cada lote produzido com informações que possibilitam a identificação do lote.			Relatórios de coleta de amostras, registros de análise de qualidade.
1	maior	3.3.11	O equipamento de precisão ou segurança é calibrado conforme recomendado pelo fabricante ou norma técnica.			Certificados de calibração, relatórios de manutenção de equipamentos.

		4	CRITÉRIOS DO PROGRAMA			
		4.1	PRÁTICAS OPERACIONAIS DO PROGRAMA			
1	crítico	4.1	O Proprietário do Programa designa pelo menos um representante da administração responsável pelas seguintes questões e pela formação de grupos de responsabilidade, quando aplicável: • Implementação; • Gestão • Garantia • Governança • Revisão de declarações • Melhoria contínua. O grupo ou pessoas responsáveis: Tem conhecimento das questões e tem poder de decisão.			Documentos que designam o responsável, organogramas, atas de reuniões.
1	crítico	4.2	Um contrato de adesão ou carta de compromisso está disponível para cada participante do programa.			Cópias de acordos de associação assinados ou cartas de compromisso.
1	crítico	4.3	Meios para solicitações, elogios, reclamações, denúncias e recursos estão disponíveis.			Canais de comunicação documentados, registros de solicitações e respostas.
1	crítico	4.4	Os critérios para participar do programa estão disponíveis ao público gratuitamente.			Divulgação pública de critérios (sítio Web, anúncios, materiais informativos).
1	crítico	4.5	Informações sobre como implementar e o escopo do programa estão disponíveis gratuitamente ao público.			Materiais explicativos e informativos disponíveis ao público (sítio Web, folhetos).
1	crítico	4.6	Uma análise anual dos resultados alcançados com o programa no nível de gerenciamento de protocolo está disponível.			Relatório anual de análise de resultados, análise de gerenciamento de protocolo.
1	crítico	4.7	Uma política de remediação é implementada e disseminada entre os participantes.			Política de remediação documentada e divulgada, registros de ações de remediação.
1	crítico	4.8	O mecanismo de avaliação de exceção está disponível.			Mecanismo de avaliação de exceção documentado e acessível, registros de exceções avaliadas.
1	crítico	4.9	É implementada uma metodologia para garantir a ausência de conflitos de interesse nas atividades realizadas pelo programa.			Metodologia de avaliação de conflitos de interesses implementada e documentada, registros de avaliações realizadas.
1	crítico	4.10	A descrição da cadeia de custódia garantida pelo programa está disponível.			Descrição da cadeia de custódia garantida pelo programa documentado, relatórios de rastreabilidade.
1	crítico	4.11	Métodos para garantir a rastreabilidade são implementados e documentados.			Métodos para garantir a rastreabilidade implementados, procedimentos documentados.
1	crítico	4.12	O sistema de gerenciamento de dados é transparente e seguro.			Transparência do sistema de gerenciamento de dados e relatórios de segurança.
1	crítico	4.13	Uma política para uso de dados e gerenciamento de acesso está disponível.			Política de gerenciamento de uso e acesso de dados documentada e divulgada.
1	crítico	4.14	Um cronograma anual de treinamento está disponível. Este cronograma descreve os tópicos e o público-alvo dos treinamentos do programa.			Cronograma anual de treinamentos disponível, com temas e público-alvo documentados.