

TASQ™ - CORE MODULE

THE TOOL FOR THE ASSESSMENT
OF SUSTAINABLE QUALITY

2016



NESPRESSO®

CONTEÚDO

Generalidades da ferramenta 2

Q	Qualidade	4
	Colheita	4
	Processamento de cerejas	6
	Armazenamento	10
	Gestão da qualidade	12
S	Sustentabilidade	17
	Condições de trabalho	17
	Crianças e jovens	22
	Saúde e segurança ocupacional	23
	Água	26
	Biodiversidade	29
	Erosão	32
P	Produtividade	33
	Variedade	33
	Manejo da fazenda	34
	MIP	38
	Manejo de mato	39
	Fertilização	40
	Renda	41

GENERALIDADES DA FERRAMENTA

A Ferramenta de Avaliação da Qualidade Sustentável (Tool for the Assessment of Sustainable Quality™ -TASQ™), define os parâmetros para avaliação de fazendas e centrais de benefício que participam do Programa *Nespresso* AAA Sustainable Quality™ e identifica as necessidades do cluster para o avanço dentro do processo de melhoria contínua. A ferramenta também avalia aos produtores ou proprietários, pois eles são os responsáveis pelas mudanças. Ela é formada por um amplo grupo de critérios que reúnem informações das fazendas e centrais de benefício (variáveis numéricas, listas de seleção, etc...) ou avaliam o atendimento aos critérios (cumpre/não cumpre).

A TASQ™ está dividida em módulos, com o fim de abranger os componentes estratégicos do Programa *Nespresso* AAA Sustainable Quality™:

Q Qualidade para fazer o acompanhamento do desempenho durante o processamento do café, desde a colheita até a exportação como café verde.

S Social e ambiental para avaliar o cumprimento da fazenda em relação às normas internacionais incluídas no Programa AAA (RAS, FLO, FTUSA y FLA).

P Economia da fazenda através de práticas e indicadores de manejo agrônomo e administração.

Seguindo a filosofia e enfoque do Programa AAA, os critérios estão categorizados assim:

- **SUPER CRÍTICO:** critérios definidos como zero tolerância para *Nespresso*
- **Critério BÁSICO:** promove que as fazendas ou centrais de benefício consigam um nível estratégico de cumprimento dentro de um horizonte de três anos.
- **Critério AVANÇADO:** avalia as fazendas e centrais de benefício na implementação de práticas adicionais e coleta mais indicadores de desempenho.

Os critérios são comuns a todos os países dentro do Programa AAA, no entanto, alguns critérios podem ser específicos para certas regiões, contextos ou características específicas das fazendas e centrais de beneficiamento.

A TASQ™ 3.0 permite a cada cluster personalizar a ferramenta às suas necessidades, através de *tips* (dicas). Cada critério contém uma descrição curta e outra complementar com os detalhes da avaliação. Adicionalmente, os clusters podem agregar ou editar os comentários, recomendações ou metodologias de avaliação na seção de *tips*, de acordo com a sua realidade e sob a sua responsabilidade. Os *tips* estão propostos para os critérios BÁSICOS, mas podem ser modificados livremente pelo cluster.

TASQ™ CORE

A TASQ™ CORE é o módulo TASQ™ 3.0 que contém os critérios BÁSICOS e SUPER CRÍTICOS. Estes critérios devem ser avaliados a cada ano em todas as fazendas e centrais de benefício. Todos os critérios devem ter uma resposta quando avaliados, se ocorrer uma situação na qual um critério não possa ser avaliado por nenhum meio, ele deve ser pontuado como “não aplicável”.

Por outro lado, as fazendas e centrais de benefício que não alcancem cumprir os 100% dos critérios BÁSICOS aplicáveis no prazo de três anos participando no Programa AAA, serão excluídas. Como excluídas permanecerão dentro da base de dados da *Nespresso*, mas não receberão os benefícios do Programa AAA (Prêmio AAA e assistência técnica). A contagem do prazo de 3 anos começa no 1º. de janeiro seguinte ao momento de registro, assim todas as fazendas terão um mínimo de 3 anos completos para cumprir com os critérios BÁSICOS.

A informação atualizada sobre o procedimento de manejo e estrutura da TASQ™ 3.0 está disponível dentro do Shared Commitment AAA (Documento de Referência).

Os agrônomos AAA devem conhecer este documento e seu conteúdo deve ser parte da capacitação que recebam sobre a TASQ™ 3.0.



Colheita



Q1a

Planejamento e supervisão de colheita

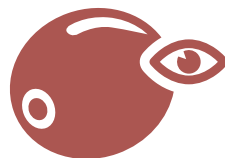
CORE



O trabalho de colheita é planejado e supervisionado.



A colheita é planejada com antecedência e ajustada de acordo com o estado de maturação. Os produtores estimam os recursos necessários para a colheita no momento apropriado. Há supervisão e controle através de medidas corretivas para assegurar uma boa colheita. A supervisão busca minimizar a porcentagem de cafés cerejas verdes colhidas e a perda das cerejas maduras deixadas nas árvores. No caso de colheita mecânica, a calibração das máquinas é essencial.





Q1b

Colheita e processamento no mesmo dia

CORE

O café é processado no mesmo dia em que é colhido.



Os produtores visam processar o café no mesmo dia em que foi colhido, por meio de despulpamento ou de secagem. Se o processamento for adiado, o lote de café é mantido separado dos cafés bem processados até sua qualidade ser aprovada por uma avaliação sensorial.





Q2b

Evita a fermentação excessiva

CORE

A fermentação excessiva é evitada durante o processamento.



Os produtores evitam a fermentação excessiva, monitorando o tempo de fermentação e / ou a remoção completa da mucilagem. Ao usar tanques de fermentação, os produtores sabem quanto tempo o café deve precisa ser fermentado e não atrasar a lavagem. Os produtores também consideraram as condições ambientais, tais como temperaturas exteriores mais elevadas, que podem acelerar o processo de fermentação, e resultar em excesso de fermentação. Se a mucilagem é removida mecanicamente, os produtores devem verificar se a mucilagem foi completamente removida.







Q2d

Evita a contaminação durante a secagem

CORE

Os produtores evitam a contaminação direta do café durante a secagem.



Os produtores evitam a contaminação direta do café pelo solo ou gases. Durante a secagem ao sol, o café é mantido afastado de solo. Secadores mecânicos devem usar combustão indireta (gases de combustão não são misturados com os gases de secagem).





Q3b

Sacaria limpa para armazenamento

CORE

A sacaria utilizada para o armazenamento do café é limpa e livre de contaminantes.



Os produtores sabem que o café pode ser contaminado se armazenado em sacas que tenham contido produtos como fertilizantes ou outros produtos químicos, o solo, ou outros produtos com um forte odor. Os produtores devem usar sacaria limpa, de boa qualidade sem riscos de contaminação do café.





Q4a

Procedimento de limpeza de equipamentos

CORE



Existe um procedimento de limpeza rotineiro com todos os equipamentos, incluindo tubulação.



Os produtores confirmam que eles seguem um procedimento de limpeza que envolve a limpeza de todos os equipamentos antes de iniciar um novo lote. O objetivo é remover resíduos de grãos de café fermentados, matérias estranhas e água parada antes de iniciar o processamento.



Q4b

Área de processamento

CORE



A fazenda possui uma área dedicada ao processamento de café durante a colheita.



A área de beneficiamento é dedicada exclusivamente ao processamento de café durante a época de colheita. A presença de produtos químicos e óleos que podem afetar negativamente a qualidade é evitada nas áreas de beneficiamento, secagem, e armazenagem. Nenhum animal, doméstico ou selvagem, pode acessar as áreas de beneficiamento de café.





Q4d

Evita a mistura durante o processamento e armazenamento

CORE

Os produtores evitam misturar diferentes qualidades de café durante o processamento e armazenamento do café.



Os produtores evitam misturar diferentes qualidades de café durante todo o processamento, incluindo os estágios de secagem e armazenamento, para proteger a sua qualidade e integridade. Procedimentos são seguidos para a separação e identificação do produto.





QUALIDADE

Gestão da qualidade

Q4e

Manutenção de equipamentos

CORE

Os equipamentos têm manutenção em dia para garantir o seu bom funcionamento.



Os produtores verificam regularmente e fazem a manutenção de seus equipamentos. Isso se aplica a qualquer equipamento de processamento, tais como sifão, despulpador, tanque de fermentação, desmucilador, e lavadores, etc. Os produtores estão conscientes de que fazer a boa manutenção do equipamento garante o seu bom funcionamento e evita a contaminação do café, alteração de sabor, grãos quebrados ou descascados, e perda de grãos ou vazamentos.



S1a

Trabalho forçado

SUPER CRÍTICO

Os produtores protegem os empregados contra todas as formas de trabalho forçado, incluindo o trabalho sobre regime de encarceramento.



Os produtores não retêm parcial ou integralmente os salários, benefícios ou outros direitos adquiridos ou estipulados por lei, nem retêm documentos dos trabalhadores como passaportes, cédula de identidade, carteira de trabalho, ou outro documento, de forma a obrigar aos trabalhadores para que permaneçam no trabalho ou restrinjam seu direito de liberdade ou movimento, como medida disciplinar. O envolvimento no tráfico de pessoas ou utilização de trabalhadores nessa condição é proibido. Os produtores não colocam como condição do emprego que a/o esposa/marido do trabalhador também trabalhe no empreendimento.





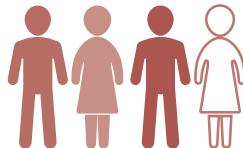


S1c

Discriminação

CORE

Práticas discriminatórias não são permitidas na fazenda.



Estas incluem discriminação a qualquer tempo por raça, etnia, cor, sexo, idade, gênero, religião, posição social, opção política, nacionalidade, afiliação com associações trabalhistas ou outros grupos legais, estado médico, obrigações de família, escolha sexual ou estado civil, ou por qualquer outra razão, de acordo com as convenções fundamentais da OIC 100 e 111 e a legislação nacional.

Condições de remuneração iguais, alocação de trabalho, treinamento e condições de desenvolvimento, e os benefícios (seguro e aposentadoria) são oferecidos para todos os trabalhadores de acordo com a mesma função de trabalho.

Trabalhadores temporários e safristas são tratados com igualdade.

Não é exercida influência política, religiosa, social ou cultural aos trabalhadores.



CORE

Salário mínimo

Os trabalhadores têm o direito de receber um salário igual ou maior que o salário mínimo legal.



Nenhum trabalhador recebe menos do que o salário mínimo legal ou o salário vigente na indústria e todos os benefícios legalmente obrigatórios. Os fazendeiros respeitam as especificações legais sobre o pagamento em espécie. Se o salário for negociado através de negociação coletiva ou outro tipo de pacto, os trabalhadores devem ter acesso a este documento durante o processo de contratação. Por remuneração do trabalho baseada na produção, quota ou empreitada, a taxa de pagamento estabelecida deve permitir que o trabalhador ganhe um salário mínimo com base em uma jornada de trabalho de oito horas sob condições de trabalho médias.

[illegible]



S1e

Liberdade de associação CORE

Os trabalhadores têm o direito de se organizarem livremente e de negociarem voluntariamente suas condições de trabalho de uma maneira coletiva.



Os produtores reconhecem e respeitam o direito dos trabalhadores à liberdade de associação e negociação coletiva em conformidade com as Convenções 87 e 98 da OIT. Os trabalhadores podem formar livremente ou ser membros de sindicatos de trabalhadores, realizar negociação coletiva, ou se organizarem para fins ideológicos, religiosos, políticos, econômicos, sociais, culturais ou outros. Os produtores não retalias ou discriminam trabalhadores que tentam fazer ou já fazem parte de um sindicato.





Agroquímicos: prevenção de acidentes

CORE



Acidentes relacionados ao uso de agroquímicos são prevenidos.



Todos os trabalhadores que aplicam, manipulam, transportam ou entram em contato com agroquímicos ou outras substâncias químicas devem receber formação geral sobre o uso seguro e manipulação desses insumos químicos.

Todos os trabalhadores que aplicam, manipulam ou têm contato com agroquímicos, incluindo aqueles que lavam as roupas ou equipamentos previamente expostos a agrotóxicos, devem usar equipamentos de proteção individual (EPI). Os EPIs devem estar em boas condições para reduzir o contato com agroquímicos e a possibilidade de intoxicações agudas ou crônicas.



SUSTENTABILIDADE

Saúde e segurança ocupacional



Agroquímicos: produtos proibidos

CORE

Os produtores não usam produtos com qualquer restrição nacional ou internacional.



O uso de qualquer das seguintes substâncias químicas ou biológicas não é permitido:

- Substâncias biológicas ou orgânicas não legalmente registradas no país para uso comercial
- Agroquímicos que não estão legalmente registrados no país
- Os produtos proibidos pela Convenção de Roterdã sobre o Procedimento de Prévia Informação e Consentimento para determinados produtos químicos e pesticidas perigosos e pela Convenção de Estocolmo sobre poluentes orgânicos persistentes
- Agrotóxicos com grau técnico Classe Ia / Ib ingredientes ativos de acordo com a classificação da Organização Mundial da Saúde (OMS).



Agroquímicos: armazenamento seguro

CORE



Práticas seguras para o armazenamento de agroquímicos.



As áreas de armazenamento e distribuição de agroquímicos (pesticidas e fertilizantes) devem ser concebidas, construídas e equipadas para reduzir os riscos de acidentes e impactos negativos sobre a saúde humana e o ambiente. As normas de segurança devem ser implementadas e a ordem deve ser mantida para reduzir a possibilidade de acidentes. No mínimo, os agroquímicos são mantidos numa área específica, fechada. As áreas de armazenamento devem ser utilizadas apenas para esse fim. Alimentos (humanos e animais) não podem ser mantido nestas áreas, nem as áreas podem ser usadas para criar animais, ou como escritórios, ou para a armazenagem de combustíveis ou substâncias inflamáveis.



SUSTENTABILIDADE

Água

S4a

Contaminação da água

CORE

Os produtores garantem que nenhuma substância poluente é descartada diretamente nos corpos de água.



Os produtores não descartam substâncias poluentes na água, direta ou indiretamente. Isso inclui águas residuais, pesticidas, resíduos e combustíveis. Sólidos orgânicos ou inorgânicos não devem ser depositados em ecossistemas aquáticos. Isso inclui sólidos, como lixo doméstico ou industrial, produtos rejeitados, escombros, solo e pedras de escavações, lixo proveniente de limpeza de terras, ou outros materiais.

[illegible]



S4b

Consumo de água

CORE

Os produtores usam a água responsabilmente durante o processamento do café.



Os produtores evitam o desperdício de água e controlam o seu consumo, utilizando a tecnologia e os recursos disponíveis de forma responsável. Estas incluem a recirculação e reutilização da água, a manutenção de redes de distribuição de água e minimização do uso da água. Práticas recomendadas de processamento de café mantêm o consumo de água inferior a 20 litros de água por quilograma de café em pergaminho seco. Por exemplo, a água é utilizada para o transporte de café cereja ou polpa de café, ou para retirar a polpa. Uma boa prática é reciclar a água utilizada para separar as cerejas de café e remover as flutuantes no tanque de classificação (sifão).







S5a

Proteção de ecossistemas

CORE



O meio ambiente e a biodiversidade dos ecossistemas da fazenda são protegidos.



Os ecossistemas naturais na fazenda são identificados, protegidos e restaurados. Estes incluem florestas, zonas úmidas, aquíferos, hidrovias e áreas em processo de sucessão natural. Não há nenhuma evidência da alteração ou destruição dos ecossistemas de alto valor devido às atividades relacionadas à produção, o desmatamento, ou incêndios intencionais. Ecossistemas de alto valor são ecossistemas naturais de especial importância para a conservação do meio ambiente são os habitats que permitem a reprodução de espécies endêmicas e ameaçadas, servem como moradia para populações selvagens de animais ou plantas, prestam serviços ecossistêmicos, tais como a proteção das bacias hidrográficas em circunstâncias graves, ou são ecossistemas raros. Exemplos incluem florestas primárias e secundárias, páramos, savanas, riachos, rios, lagos, lagoas, pântanos e brejos.



SUSTENTABILIDADE

Biodiversidade

S5b

Espécies ameaçadas

CORE

São tomados cuidados especiais na produção de café para a proteção das espécies ameaçadas de extinção.



Os produtores tomam medidas especiais para proteger as espécies ameaçadas ou em perigo, proibindo práticas de caça, coleta, extração e tráfico de animais. Grupos culturais ou étnicos podem caçar ou capturar vida selvagem de uma forma controlada e em áreas designadas para tais fins, sob as seguintes condições:

- Os casos de atividade de subsistência devem ser amplamente comprovada.
- Deve haver leis que reconheçam os direitos que esses grupos têm de caçar ou capturar vida selvagem.
- As atividades de caça e coleta não podem impactar negativamente os processos ecológicos ou funções importantes para a sustentabilidade do ecossistema agrícola ou local.
- A viabilidade a longo prazo das populações das espécies não pode ser afetada.
- As atividades de caça e coleta não podem ser para fins comerciais.



S5c

Cultivos transgênicos

CORE

Os produtores tomam medidas para evitar a introdução, o cultivo, ou o processamento de organismos geneticamente modificados (OGM).



Este critério abrange todas as culturas possíveis dentro dos limites da fazenda. Um organismo geneticamente modificado (OGM) é aquele cujo material genético foi alterado através de técnicas de engenharia genética. Estas técnicas são geralmente conhecidas como tecnologias de DNA recombinante. Com esta tecnologia, as moléculas de DNA de diferentes fontes são combinados numa molécula para criar um novo conjunto de genes. Este DNA é transferido para outros organismos, resultando em traços modificados ou novos. Quando os materiais transgênicos são acidentalmente introduzidos em plantações de uma fazenda afiliada ao programa AAA, os produtores devem desenvolver, executar e acompanhar um plano para isolar os cultivos, de acordo com os requisitos deste critério.



Erosão

S6a

Cobertura de solo

CORE

Os produtores usam cobertura do solo e outras práticas de conservação do solo para evitar erosão durante a estação chuvosa. As ervas daninhas são gerenciadas através de práticas como capina seletiva e o uso de culturas vivas de cobertura, outra vegetação ou folhas. Arar a terra não é uma técnica utilizada para controlar as ervas daninhas. O Corte e a queima não são permitidos.



P1a

Variedades aprovadas

CORE

Variedades de café que foram aprovadas pelo programa AAA.



Os produtores entendem que a variedade de café cultivada é um importante fator para atingir a melhor produtividade. O Programa de Qualidade Sustentável da Nespresso AAA confia na habilidade dos produtores e administradores dos clusters para determinarem quais são as variedades apropriadas que devem ser promovidas para a obtenção da melhor qualidade e produtividade. No entanto, algumas variedades que podem afetar o perfil de qualidade que o programa busca, e devem ser restringidas.





Plano de renovação

CORE



Os produtores possuem um plano para a renovação do café de suas fazendas.



O plano de renovação da fazenda considera a variedade, densidade, recomendações de sombra, e épocas de renovação. Agrônomos podem orientar os produtores no desenvolvimento e implementação deste plano. O plano pode ser indicado através de uma recomendação técnica ou algum outro documento, como um elemento no mapa da fazenda. Juntos, os produtores e agrônomos avaliam a viabilidade do plano de renovação, tendo em conta fatores econômicos e técnicos.



Manejo da fazenda

P2c

Densidade do plantio

CORE

Os produtores entendem o espaçamento do cafezal.



Os produtores entendem que a densidade de plantio adequada é um fator muito importante para alcançar a melhor produtividade. Os produtores devem começar por saber quantos pés de café foram plantados na fazenda.



P2d

Podas corretas

CORE

A poda geral das lavouras de café é feita corretamente.



O café é podado corretamente, a fim de garantir a boa estrutura da planta. Isso inclui poda sanitária.





P4a

Manejo de mato

CORE



Os produtores realizam o controle das ervas daninhas.



O manejo das plantas daninhas é realizado, especialmente durante a fase crítica da concorrência, tal como a fase de estabelecimento.





P6e

Documentos de venda de café

CORE

Os produtores mantêm as Notas Fiscais das vendas de café.



Os recibos de vendas de café e relatórios de produção são mantidos por no mínimo um (1) ano para possibilitar a análise da produção total da fazenda.

Os critérios P6a a P6d são informativos sobre os volumes de produção. Por favor, olhe a Base de Dados AAA.



This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.



© All rights to the copyright
are reserved by Nestlé Nespresso S.A.
2016