

TCVN

TIÊU CHUẨN QUỐC GIA

TCVN 13142-3:2020

ISO 34101-3:2019

Xuất bản lần 1

**CACAO ĐƯỢC SẢN XUẤT BỀN VỮNG
VÀ CÓ THỂ TRUY XUẤT NGUỒN GỐC –
PHẦN 3: YÊU CẦU VỀ TRUY XUẤT NGUỒN GỐC**

Sustainable and traceable cocoa –

Part 3: Requirements for traceability

HÀ NỘI – 2020

Mục lục

	Trang
Lời nói đầu.....	4
Lời giới thiệu.....	5
1 Phạm vi áp dụng.....	9
2 Tài liệu viện dẫn.....	9
3 Thuật ngữ và định nghĩa.....	9
4 Nguyên tắc.....	14
5 Mục tiêu.....	14
6 Thông tin dạng văn bản.....	15
6.1 Khái quát.....	15
6.2 Tạo lập và cập nhật thông tin dạng văn bản.....	15
6.3 Kiểm soát thông tin dạng văn bản.....	15
7 Yêu cầu.....	16
7.1 Yêu cầu chung.....	16
7.2 Yêu cầu về tổ chức.....	17
7.3 Yêu cầu cụ thể về tài liệu.....	17
8 Truy xuất nguồn gốc vật lý.....	18
8.1 Định danh được duy trì.....	18
8.2 Phân tách cacao.....	19
9 Truy xuất nguồn gốc về mặt quản lý – Hệ thống cân đối khối lượng.....	20
9.1 Nguyên tắc.....	20
9.2 Yêu cầu cân bằng khối lượng.....	21
9.3 Quản lý cân bằng khối lượng.....	22
10 Giám sát, đo lường, phân tích và đánh giá.....	23
10.1 Giám sát.....	23
10.2 Đánh giá nội bộ.....	24
11 Cải tiến.....	25
11.1 Sự không phù hợp và hành động khắc phục.....	25
11.2 Cải tiến liên tục.....	25
12 Xem xét.....	25
Phụ lục A (quy định) Yêu cầu về tài liệu.....	27
Phụ lục B (tham khảo) Hướng dẫn và thực hành tốt nhất để ứng dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc.....	29
Phụ lục C (tham khảo) Cân bằng khối lượng.....	32
Thư mục tài liệu tham khảo.....	33

TCVN 13142-3:2020

Lời nói đầu

TCVN 13142-3:2020 hoàn toàn tương đương với ISO 34101-3:2019;

TCVN 13142-3:2020 do Tiểu ban kỹ thuật tiêu chuẩn quốc gia TCVN/TC/F16/SC2 *Cacao và sản phẩm cacao* biên soạn, Tổng cục Tiêu chuẩn Đo lường Chất lượng thẩm định, Bộ Khoa học và Công nghệ công bố;

Bộ TCVN 13142 (ISO 3410) *Cacao được sản xuất bền vững và có thể truy xuất nguồn gốc*, gồm các phần sau:

- TCVN 13142-1:2020 (ISO 34101-1:2019), *Phần 1: Yêu cầu đối với hệ thống quản lý sản xuất cacao bền vững*;
- TCVN 13142-2:2020 (ISO 34101-2:2019), *Phần 2: Yêu cầu đối với kết quả thực hiện (về các khía cạnh kinh tế, xã hội và môi trường)*;
- TCVN 13142-3:2020 (ISO 34101-3:2019), *Phần 3: Yêu cầu về truy xuất nguồn gốc*;
- TCVN 13142-4:2020 (ISO 34101-4:2019), *Phần 4: Yêu cầu đối với các chương trình chứng nhận*.

Lời giới thiệu

Bộ TCVN 13142 (ISO 34101) quy định các yêu cầu đối với việc sản xuất hạt cacao bền vững, truy xuất nguồn gốc cacao sản xuất bền vững và chương trình chứng nhận cacao được sản xuất bền vững và có thể truy xuất nguồn gốc.

Hạt cacao sản xuất bền vững thu được khi đáp ứng các yêu cầu của hệ thống quản lý theo TCVN 13142-1 (ISO 34101-1), hoặc Phụ lục A hoặc Phụ lục B của TCVN 13142-4:2020 (ISO 34101-4:2019) và các yêu cầu đối với kết quả thực hiện theo TCVN 13142-2 (ISO 34101-2).

Cách tiếp cận từng bước của bộ TCVN 13142 (ISO 34101) bao gồm ba mức yêu cầu: mức ban đầu, mức trung bình và mức cao. Các yêu cầu về ba mức của kết quả thực hiện được quy định trong TCVN 13142-2 (ISO 34101-2). Các yêu cầu về ba mức của hệ thống quản lý sản xuất cacao bền vững được quy định trong TCVN 13142-1 (ISO 34101-1) hoặc TCVN 13142-4 (ISO 34101-4) như sau:

- mức ban đầu: Phụ lục A trong TCVN 13142-4:2020 (ISO 34101-4:2019);
- mức trung bình: Phụ lục B trong TCVN 13142-4:2020 (ISO 34101-4:2019);
- mức cao: TCVN 13142-1 (ISO 34101-1).

Tổ chức sản xuất cacao bền vững có thể xin chứng nhận ban đầu cho mức bất kỳ và sau đó hướng tới và đạt được mức cao hơn. Thời gian từ mức ban đầu đến mức trung bình có thể mất 60 tháng. Từ mức trung bình đến mức cao có thể mất 60 tháng.

Các yêu cầu đối với kết quả thực hiện được quy định trong tiêu chuẩn này là các yêu cầu bổ sung cho các yêu cầu của hệ thống quản lý sản xuất cacao bền vững. Chỉ các tổ chức đáp ứng được cả các yêu cầu hệ thống quản lý sản xuất cacao bền vững [theo TCVN 13142-1 (ISO 34101-1), hoặc theo Phụ lục A hoặc Phụ lục B của TCVN 13142-4 (ISO 34101-4)] và các yêu cầu đối với kết quả thực hiện theo TCVN 13142-2 (ISO 34101-2) mới được phép công bố sản phẩm cacao của họ được sản xuất bền vững.

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về truy xuất nguồn gốc sản xuất cacao bền vững [đáp ứng các yêu cầu của bộ TCVN 13142 (ISO 34101)] từ một tổ chức sản xuất cacao bền vững và toàn bộ chuỗi cung ứng cacao đó.

TCVN 13142-4 (ISO 34101-4) quy định các yêu cầu về chương trình chứng nhận cacao được sản xuất bền vững và có thể truy xuất nguồn gốc phù hợp với các yêu cầu của bộ TCVN 13142 (ISO 34101), bao gồm các yêu cầu về mức ban đầu, mức trung bình đối với hệ thống quản lý sản xuất cacao bền vững.

TCVN 13142-3:2020

Tiêu chuẩn	Đối tượng	Dự kiến áp dụng cho
TCVN 13142-1 (ISO 34101-1)	Các yêu cầu mức cao đối với các hệ thống quản lý sản xuất cacao bền vững [Các yêu cầu mức ban đầu, mức trung bình đối với các hệ thống quản lý sản xuất cacao bền vững được quy định trong TCVN 13142-4 (ISO 13401-4)]	Các tổ chức và các trang trại cacao đã được đăng ký sản xuất cacao bền vững
TCVN 13142-2 (ISO 34101-2)	Các yêu cầu mức ban đầu, mức trung bình và mức cao về thực hiện (về các khía cạnh kinh tế, xã hội và môi trường)	
Tiêu chuẩn này [TCVN 13142-3 (ISO 34101-3)]	Các yêu cầu về truy xuất nguồn gốc	Đối tác tham gia chuỗi cung ứng cacao
TCVN 13142-4 (ISO 34101-4)	Các yêu cầu về chương trình chứng nhận Các yêu cầu về mức ban đầu và mức trung bình đối với các hệ thống quản lý sản xuất cacao bền vững (các yêu cầu mức cao đối với các hệ thống quản lý sản xuất cacao bền vững được quy định trong tiêu chuẩn này)	Chương trình chứng nhận và các tổ chức chứng nhận phù hợp với bộ tiêu chuẩn TCVN 13142 (ISO 34101). Các tổ chức muốn được chứng nhận bởi bên thứ ba được công nhận về sự phù hợp. Các tổ chức và các trang trại trồng cacao sản xuất cacao bền vững đã đăng ký áp dụng các yêu cầu về các mức ban đầu hoặc mức trung bình về hệ thống quản lý sản xuất cacao bền vững.

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu về truy xuất nguồn gốc đối với cacao sản xuất bền vững. Hệ thống truy xuất cacao sản xuất bền vững là một công cụ kỹ thuật để hỗ trợ cho hoạt động của người tham gia trong chuỗi cung ứng cacao để đạt được các mục tiêu sản xuất cacao bền vững đã xác định. Sự phức tạp của hệ thống truy xuất nguồn gốc đối với cacao sản xuất bền vững có thể khác nhau tùy theo yêu cầu của từng giai đoạn trong chuỗi cung ứng cacao và các mục tiêu cần đạt được.

Cần có sự linh hoạt đủ để các bên tham gia trong chuỗi cung ứng cacao có độ vững chắc để đảm bảo độ sản xuất bền vững đạt được các mục tiêu đã xác định nhưng đủ để tin cậy. Việc lựa chọn hệ thống truy xuất nguồn gốc đối với cacao sản xuất bền vững bị ảnh hưởng bởi các yêu cầu áp dụng, đặc tính sản phẩm và mong đợi của khách hàng.

Truy xuất nguồn gốc xác định lai lịch hoặc vị trí của cacao sản xuất bền vững. Do sự phức tạp của chuỗi cung ứng cacao, cân bằng khối lượng là hệ thống truy xuất nguồn gốc được chấp nhận trong tiêu chuẩn này.

Hệ thống cân bằng khối lượng giám sát về mặt quản trị đối với hoạt động thương mại về sự phù hợp trong chuỗi cung ứng cacao và tạo điều kiện cho sự phát triển của thương mại chủ đạo cacao sản xuất bền vững. Hệ thống cân bằng khối lượng giúp mọi bên trong chuỗi cung ứng cacao thể hiện sự cam kết của họ đối với sản xuất cacao bền vững.

Truy xuất nguồn gốc đòi hỏi sự tham gia và cộng tác của các bên tham gia trong toàn bộ chuỗi cung ứng cacao. Sự phát triển trong công nghệ và nhu cầu ngày càng cao về tính minh bạch từ cả doanh nghiệp, cơ quan quản lý nhà nước khiến cho vấn đề này tăng lên theo nhu cầu quản lý.

Việc thực hiện bởi một bên tham gia trong chuỗi cung ứng cacao của hệ thống truy xuất nguồn gốc đối với cacao sản xuất bền vững phụ thuộc vào các giới hạn kỹ thuật vốn có bên tham gia trong chuỗi cung ứng cacao và cacao (ví dụ: bản chất của cacao nguyên liệu, cỡ lô hàng, thu gom, sơ chế, vận chuyển, quy trình sản xuất và chế biến) và giá cả cũng như lợi ích của việc áp dụng hệ thống này.

Trong tiêu chuẩn này, sử dụng các từ sau đây:

- "phải" chỉ sự yêu cầu;
- "cần" chỉ sự khuyến nghị;
- "có thể" chỉ sự cho phép, khả năng hoặc năng lực.

Thông tin nêu trong "CHÚ THÍCH" nhằm hướng dẫn để hiểu hoặc làm rõ các yêu cầu nêu trong tiêu chuẩn này.

Cacao được sản xuất bền vững và có thể truy xuất nguồn gốc – Phần 3: Yêu cầu về truy xuất nguồn gốc

*Sustainable and traceable cocoa –
Part 3: Requirements for traceability*

1 Phạm vi áp dụng

Tiêu chuẩn này quy định các yêu cầu cơ bản để thiết kế và áp dụng các hệ thống truy xuất chuỗi cung ứng cacao đối với hạt cacao sản xuất bền vững và các sản phẩm cacao có nguồn gốc từ hạt cacao sản xuất bền vững phù hợp với TCVN 13142-2 (ISO 34101-2) và TCVN 13142-1 (ISO 34101-1) hoặc Phụ lục A hoặc Phụ lục B của TCVN 13142-4 (ISO 34101-4), như được mô tả trong lời giới thiệu.

Tiêu chuẩn này cũng quy định các yêu cầu đối với hệ thống cân bằng khối lượng, theo đó cacao phù hợp với tiêu chuẩn này có thể được sử dụng cùng với cacao không phù hợp và cung cấp khả năng truy xuất nguồn gốc cần thiết trong quy trình sản xuất.

Tiêu chuẩn này nêu rõ các yêu cầu về truy xuất nguồn gốc cacao sản xuất bền vững từ tổ chức sản xuất cacao bền vững đến điểm ra khỏi cơ sở sản xuất sản phẩm bán lẻ cuối cùng.

Tiêu chuẩn này không áp dụng cho hệ thống tin dụng.

2 Tài liệu viện dẫn

Trong tiêu chuẩn này không có tài liệu viện dẫn.

3 Thuật ngữ và định nghĩa

Trong tiêu chuẩn này sử dụng các thuật ngữ và định nghĩa sau:

3.1

Đánh giá (audit)

Quá trình (3.20) có hệ thống, độc lập và được lập thành văn bản để thu được bằng chứng khách quan và để xem xét đánh giá khách quan nhằm xác định mức độ thực hiện các chuẩn mực đánh giá

TCVN 13142-3:2020

CHÚ THÍCH 1: Một cuộc đánh giá có thể là đánh giá nội bộ (bên thứ nhất) hoặc đánh giá bên ngoài (bên thứ hai hoặc bên thứ ba) và có thể là đánh giá kết hợp (kết hợp hai hoặc nhiều lĩnh vực).

CHÚ THÍCH 2: Đánh giá nội bộ do chính tổ chức (3.19) đó thực hiện hoặc do đơn vị đánh giá bên ngoài thực hiện.

CHÚ THÍCH 3: "Bảng chứng đánh giá" và "chuẩn mực đánh giá" được định nghĩa trong TCVN ISO 19011 (ISO 19011).

CHÚ THÍCH 4: Đánh giá bên ngoài bao gồm những đánh giá thường được gọi là đánh giá của bên thứ hai và thứ ba. Đánh giá bên thứ hai được thực hiện bởi các bên có lợi ích trong tổ chức, ví dụ như khách hàng hoặc bởi những người khác thay mặt họ. Đánh giá bên thứ ba được thực hiện bởi các tổ chức đánh giá độc lập bên ngoài.

[NGUỒN: 3.2 của TCVN 13142-1:2020 (ISO 34101-1:2019), đã sửa đổi – lược bỏ Chú thích 5.]

3.2

Cacao (cocoa)

Hạt cacao (3.3) hoặc các sản phẩm (3.21) từ hạt cacao

[NGUỒN: 3.7 của TCVN 13142-1:2020 (ISO 34101-1:2019)]

3.3

Hạt cacao (cocoa bean)

Hạt của cây cacao (*Theobroma cacao* Linnaeus)

CHÚ THÍCH 1: Về mặt thương mại và đối với mục đích của tiêu chuẩn này, thuật ngữ này đề cập đến hạt nguyên đã được lên men và làm khô.

[NGUỒN: 3.5 của TCVN 7519:2020 (ISO 2451:2017)]

3.4

Sản phẩm cacao (cocoa product)

Sản phẩm (3.21) thu được từ quá trình chế biến hạt cacao (3.3), bao gồm cacao dạng khối, dạng lỏng, dạng bánh, bơ cacao và bột cacao

3.5

Chuỗi cung ứng cacao (cocoa supply chain)

Trình tự các giai đoạn và các hoạt động liên quan đến sự di chuyển và chế biến cacao (3.2), từ trạng thái đến điểm ra khỏi cửa nhà máy của cơ sở sản xuất sản phẩm (3.21) bán lẻ cuối cùng

3.6

Đối tác tham gia chuỗi cung ứng cacao (cocoa supply chain actor)

Tổ chức (3.19) nắm quyền sở hữu hợp pháp hoặc đưa ra công bố về cacao sản xuất bền vững (3.27)

CHÚ THÍCH 1: Yêu cầu đối với cacao sản xuất bền vững được quy định trong TCVN 13142-2 (ISO 34101-2) và TCVN 13142-1 (ISO 34101-1) hoặc Phụ lục A hoặc Phụ lục B của TCVN 13142-4:2020 (ISO 34101-4:2019), như được mô tả trong lời giới thiệu.

3.7**Năng lực** (competence)

Khả năng áp dụng kiến thức và kỹ năng để đạt được kết quả mong muốn

CHÚ THÍCH 1: Năng lực đôi khi được gọi là trình độ chuyên môn.

[NGUỒN: 3.15 của TCVN 13142-1:2020 (ISO 34101-1:2019), đã sửa đổi – lược bỏ Chú thích 2].

3.8**Sự phù hợp** (conformity)

Việc đáp ứng yêu cầu

[NGUỒN: 3.16 của TCVN 13142-1:2020 (ISO 34101-1:2019), đã sửa đổi – lược bỏ Chú thích 1].

3.9**Hành động khắc phục** (corrective action)

Hành động nhằm loại bỏ nguyên nhân của sự không phù hợp và nhằm ngăn ngừa việc tái diễn.

CHÚ THÍCH 1: Sự không phù hợp có thể do một hoặc nhiều nguyên nhân.

CHÚ THÍCH 2: Hành động khắc phục được thực hiện để loại bỏ nguyên nhân của sự không phù hợp nhằm ngăn ngừa tái diễn.

[NGUỒN: 3.20 của TCVN 13142-1:2020 (ISO 34101-1:2019), đã sửa đổi – lược bỏ Chú thích 13]

3.10**Dòng lưu chuyển cacao** (flow of cocoa)

Sự di chuyển cacao (3.2) ở điểm bất kỳ trong chuỗi cung ứng cacao (3.5)

3.11**Thổi sạch** (flushing)

Thiết bị làm sạch được sử dụng trong một quá trình (3.20) để có thể bắt đầu một quá trình mới nhằm giảm ô nhiễm đến mức chấp nhận

CHÚ THÍCH 1: Trong tiêu chuẩn này, ô nhiễm có thể là hỗn hợp của cacao sản xuất bền vững (3.27) và cacao không sản xuất bền vững.

3.12**Định danh** (identity)

Các đặc tính của cacao (3.2) được duy trì để xác định nguồn gốc của nó

3.13**Định danh được duy trì** (identity preserved)**IP**

Sự phân tách (3.22) được duy trì và định danh (3.12) bằng văn bản của cacao (3.2) từ tổ chức (3.19) sản xuất bền vững hạt cacao (3.3) (ví dụ: nông dân hoặc một nhóm nông dân đã đăng ký) trong toàn bộ chuỗi cung ứng cacao (3.5) cho đến khi sản xuất sản phẩm (3.21) tiêu dùng cuối cùng

TCVN 13142-3:2020

3.14

Địa điểm (location)

Nơi sản xuất, chế biến, phân phối, bảo quản hoặc xử lý từ khâu sản xuất ban đầu đến khi tiêu thụ

3.15

Lô hàng (lot)

Tập hợp (3.23) các đơn vị cacao (3.2) được đóng bao hoặc để rời tại điểm bất kỳ trong chuỗi cung ứng cacao (3.5) hoặc tập hợp các đơn vị cacao được sản xuất và/hoặc chế biến hoặc được đóng gói trong các tình huống tương tự.

CHÚ THÍCH 1: Lô hàng được xác định bằng các tham số được thiết lập trước bởi đối tác tham gia chuỗi cung ứng cacao (3.6).

CHÚ THÍCH 2: Một tập hợp các đơn vị có thể được giảm đến một đơn vị sản phẩm (3.21)

CHÚ THÍCH 3: Lô hàng cũng có thể được biểu thị theo "mẻ" khi áp dụng cho hàng hóa là cacao được chế biến công nghiệp.

3.16

Quản lý cân bằng khối lượng (mass balance administration)

Mô hình chuỗi cung ứng cacao (3.5) để trộn và/hoặc thay thế (3.26) cacao sản xuất bền vững (3.27)

3.17

Cân bằng khối lượng tại nhiều vị trí (multi-site mass balance)

Quản lý cân bằng khối lượng (3.16) được thực hiện tại nhiều vị trí (3.25) tại một đối tác tham gia chuỗi cung ứng cacao (3.6)

3.18

Một bước trước - một bước sau (one step forward and one step back)

Việc định danh nơi cacao (3.2) đến và nơi cacao đã xuất phát

[NGUỒN: CAC/GL 60 2006 ^[6], được sửa đổi, phần định nghĩa, "thực phẩm" đã được thay thế bằng "cacao".]

3.19

Tổ chức (organization)

Người hoặc nhóm người với chức năng riêng của mình có trách nhiệm, quyền hạn và mối quan hệ để đạt được mục tiêu của mình

CHÚ THÍCH 1: Khái niệm tổ chức bao gồm nhưng không giới hạn đối với thương nhân độc quyền, hợp tác xã, công ty, tập đoàn, hãng, xí nghiệp, cơ quan quản lý, công ty hợp danh, hội, tổ chức từ thiện hoặc viện, hoặc một phần hoặc sự kết hợp của các loại hình trên, dù có được hợp nhất hay không và là tổ chức công hay tư.

[NGUỒN: 3.38 của TCVN 13142-1:2020 (ISO 34101-1:2019), đã sửa đổi – lược bỏ các Chú thích 2, 3 và 4]

3.20**Quá trình (process)**

Tập hợp (3.23) các hoạt động có liên quan hoặc tương tác lẫn nhau nhằm chuyển đổi đầu vào thành đầu ra

CHÚ THÍCH 1: Đầu vào cho một quá trình thường là đầu ra của các quá trình khác.

CHÚ THÍCH 2: Các quá trình trong một *tổ chức* (3.19) thường được lập kế hoạch và được thực hiện trong các điều kiện được kiểm soát để tăng thêm giá trị.

[NGUỒN: 3.43 của TCVN 13142-1:2020 (ISO 34101-1:2019), đã sửa đổi – lược bỏ Chú thích 3]

3.21**Sản phẩm (product)**

Đầu ra của một *tổ chức* (3.19) có thể được sản xuất mà không có bất kỳ giao dịch nào diễn ra giữa tổ chức và khách hàng

3.22**Sự phân tách (segregation)**

Quá trình (3.20) phân tách *cacao* (3.2) phù hợp ra khỏi cacao không phù hợp nhưng cho phép trộn cacao phù hợp từ các *đối tác tham gia chuỗi cung ứng cacao* (3.6) khác nhau

3.23**Tập hợp (set)**

Một số hoạt động tương tự tại các *địa điểm* (3.14) khác nhau trong cùng hệ thống *cân bằng khối lượng tại nhiều vị trí* (3.17)

VÍ DỤ: Rang và xay.

3.24**Cân bằng khối lượng tại một vị trí (single-site mass balance)**

Việc bảo đảm cung cấp *sự phù hợp* (3.8) của *đối tác tham gia chuỗi cung ứng cacao* (3.6) tại một *vị trí* (3.25)

3.25**Vị trí (site)**

Địa điểm (3.14) nơi diễn ra các *quá trình* (3.20) sản xuất gia tăng giá trị

3.26**Thay thế (substitution)**

Một lượng cụ thể *cacao* (3.2) phù hợp có thể được thay thế cho cùng một lượng cacao không phù hợp

3.27**Cacao sản xuất bền vững (sustainably produced cocoa)**

Hạt cacao (3.3) được sản xuất trong một *tổ chức* (3.19) theo cách có hiệu quả kinh tế, có trách nhiệm với xã hội và có lợi cho môi trường

TCVN 13142-3:2020

CHÚ THÍCH 1: Các yêu cầu về cách thức kinh tế, có trách nhiệm với xã hội và môi trường lành mạnh được quy định trong TCVN 13142-2:2020 (ISO 34101-2:2019) và TCVN 13142-1 (ISO 34101-1) hoặc Phụ lục A hoặc Phụ lục B của TCVN 13142-4:2020 (ISO 34101-4:2019), như được mô tả trong lời giới thiệu.

[NGUỒN: 3.53 của TCVN 13142-1:2020 (ISO 34101-1:2019), đã sửa đổi – bổ sung Chủ thích 1]

3.28

Truy xuất nguồn gốc (traceability)

Khả năng theo dõi sự di chuyển vật lý và/hoặc sự phù hợp (3.8) của cacao sản xuất bền vững (3.27) xuyên suốt các giai đoạn cụ thể của quá trình sản xuất, chế biến và phân phối

3.29

Hệ thống truy xuất nguồn gốc (traceability system)

Toàn bộ dữ liệu và các hoạt động có khả năng duy trì thông tin cần thiết về cacao sản xuất bền vững (3.27) và các thành phần của nó thông qua tất cả hoặc một phần chuỗi sản xuất và/hoặc chuỗi cung ứng cacao (3.5)

4 Nguyên tắc

Mục tiêu của truy xuất nguồn gốc là tăng tính minh bạch và đóng góp vào trách nhiệm trong chuỗi cung ứng cacao.

Các hệ thống truy xuất nguồn gốc cacao sản xuất bền vững phải ghi lại lai lịch của cacao hoặc xác định vị trí của cacao trong chuỗi cung ứng cacao. Các hệ thống này góp phần xác định nguyên nhân của sự không phù hợp. Các hệ thống này cải thiện việc sử dụng thích hợp và độ tin cậy về thông tin, hiệu lực và năng suất của đối tác trong chuỗi cung ứng cacao.

Truy xuất nguồn gốc liên quan đến nguồn gốc của cacao sản xuất bền vững, lai lịch chế biến hoặc sự di chuyển của cacao trong chuỗi cung ứng cacao và giải quyết ít nhất một bước trước - một bước sau cho từng đối tác trong chuỗi cung ứng cacao. Theo thỏa thuận giữa các đối tác tham gia chuỗi cung ứng cacao, có thể áp dụng cho nhiều hơn một phần của chuỗi cung ứng cacao. Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao xác định mối tương quan giữa cacao áp dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc đối với cacao sản xuất bền vững.

Mỗi yếu tố của hệ thống truy xuất nguồn gốc cacao sản xuất bền vững được xem xét và điều chỉnh phù hợp cho từng trường hợp cụ thể, có tính đến các mục tiêu cần đạt được.

5 Mục tiêu

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải thiết lập các mục tiêu truy xuất nguồn gốc ở các chức năng liên quan, các mức và các quá trình cần thiết cho hệ thống truy xuất nguồn gốc.

Các mục tiêu truy xuất nguồn gốc phải:

- a) có thể đo lường được;
- b) được giám sát;
- c) được trao đổi thông tin đến các bên quan tâm, cả nội bộ và bên ngoài tổ chức;
- d) được cập nhật khi thích hợp.

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải duy trì thông tin dạng văn bản về các mục tiêu truy xuất nguồn gốc cacao.

6 Thông tin dạng văn bản

6.1 Khái quát

Hệ thống truy xuất nguồn gốc của các đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải bao gồm:

- a) thông tin dạng văn bản theo yêu cầu của tiêu chuẩn này;
- b) thông tin dạng văn bản được đối tác trong chuỗi cung ứng cacao xác định là cần thiết để đảm bảo tính hiệu lực của hệ thống truy xuất nguồn gốc cacao.

CHÚ THÍCH: Mức độ thông tin dạng văn bản đối với hệ thống truy xuất nguồn gốc cacao có thể khác nhau giữa các đối tác trong chuỗi cung ứng cacao do:

- quy mô của đối tác trong chuỗi cung ứng cacao và dạng của các quá trình đối tác đó;
- mức độ phức tạp của các quá trình và tương tác giữa chúng.

6.2 Tạo lập và cập nhật thông tin dạng văn bản

Khi tạo lập và cập nhật thông tin dạng văn bản, đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải đảm bảo sự thích hợp của:

- a) việc định danh và mô tả (ví dụ: tiêu đề, thời gian, tác giả, số tham chiếu);
- b) định dạng (ví dụ: ngôn ngữ, phiên bản phần mềm, đồ họa) và phương tiện (ví dụ: bản giấy, bản điện tử);
- c) xem xét và phê duyệt về tính phù hợp và đầy đủ.

6.3 Kiểm soát thông tin dạng văn bản

6.3.1 Mục đích

Thông tin dạng văn bản theo yêu cầu của hệ thống truy xuất nguồn gốc cacao và của tiêu chuẩn này phải được kiểm soát nhằm đảm bảo:

TCVN 13142-3:2020

- a) sẵn có, đầy đủ và phù hợp để sử dụng tại nơi cần và khi cần;
- b) được bảo vệ thỏa đáng (ví dụ: ví dụ tránh mất tính bảo mật, sử dụng sai mục đích, mất tính toàn vẹn).

6.3.2 Hành động

Để kiểm soát thông tin dạng văn bản, đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải thực hiện các hành động sau đây, khi thích hợp:

- a) phân phối, tiếp cận, khôi phục và sử dụng;
- b) lưu trữ và bảo quản, bao gồm cả bảo quản sao cho dễ tiếp cận;
- c) kiểm soát các thay đổi (ví dụ: kiểm soát phiên bản);
- d) lưu giữ và hủy bỏ.

Thông tin dạng văn bản phải được lưu giữ trong khoảng thời gian ít nhất là 05 năm.

7 Yêu cầu

7.1 Yêu cầu chung

7.1.1 Các yếu tố của hệ thống truy xuất nguồn gốc

Hệ thống truy xuất nguồn gốc đối với cacao sản xuất bền vững phải bao gồm:

- a) các mục tiêu, bao gồm các điều khoản để đảm bảo tính toàn vẹn của cacao sản xuất bền vững;
- b) vị trí trong chuỗi cung ứng cacao;
- c) lưu đồ cacao sản xuất bền vững;
- d) các thủ tục cần cho hoạt động hiệu quả hệ thống truy xuất nguồn gốc;
- e) thông tin dạng văn bản (xem Điều 6).

7.1.2 Yêu cầu của hệ thống truy xuất nguồn gốc

Các hệ thống truy xuất nguồn gốc cho cacao sản xuất bền vững:

- a) phải kiểm tra xác nhận được;
- b) phải được áp dụng nhất quán và công bằng;
- c) phải được định hướng kết quả;
- d) phải được áp dụng;

e) cần có hiệu quả về chi phí;

f) cần khả thi để áp dụng;

g) cần đáp ứng các yêu cầu chính xác đã xác định về khối lượng cacao.

Hệ thống truy xuất nguồn gốc đối với cacao sản xuất bền vững phải cân bằng các yêu cầu khác nhau, tính khả thi về kỹ thuật và khả năng chấp nhận về kinh tế.

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao chỉ được sử dụng cùng mức truy xuất nguồn gốc như nhà cung cấp hoặc sử dụng mức truy xuất nguồn gốc thấp hơn theo thứ tự sau:

Định danh được duy trì (IP) → Phân tách → Cân bằng khối lượng → Cacao không phù hợp

7.2 Yêu cầu về tổ chức

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải chứng minh cam kết của mình trong việc áp dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc đối với cacao sản xuất bền vững bằng cách:

a) phân công một đại diện lãnh đạo chịu trách nhiệm chung trong việc đảm bảo rằng đối tác trong chuỗi cung ứng cacao, bao gồm tất cả các đơn vị hoạt động, đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn này;

b) xác định và phân công nhiệm vụ, trách nhiệm cho việc áp dụng và vận hành hiệu quả hệ thống truy xuất nguồn gốc;

c) cung cấp các nguồn lực cần thiết để áp dụng và vận hành hiệu quả hệ thống truy xuất nguồn gốc.

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải xác định các yêu cầu theo luật định và chế định liên quan đến khả năng truy xuất nguồn gốc cacao sản xuất bền vững. Các đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải đảm bảo rằng các yêu cầu này được hiểu và liên tục đáp ứng.

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải đảm bảo rằng những người làm việc dưới sự kiểm soát của họ có ảnh hưởng đến kết quả thực hiện và hiệu lực của hệ thống truy xuất nguồn gốc có thẩm quyền trên cơ sở giáo dục, đào tạo và/hoặc kinh nghiệm phù hợp. Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải đảm bảo rằng các quá trình, sản phẩm và dịch vụ được cung cấp bên ngoài phù hợp với các yêu cầu áp dụng của tiêu chuẩn này. Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải xác định việc kiểm tra xác nhận hoặc các hoạt động khác cần thiết để đảm bảo các quá trình, sản phẩm và dịch vụ được cung cấp bên ngoài đáp ứng các yêu cầu này.

7.3 Yêu cầu cụ thể về tài liệu

7.3.1 Yếu tố tài liệu

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải xác định thông tin:

TCVN 13142-3:2020

- a) thu nhận được từ các nhà cung cấp;
- b) thu thập được liên quan đến cacao và lai lịch quá trình sản xuất;
- c) cung cấp cho khách hàng và/hoặc nhà cung cấp của mình.

7.3.2 Yêu cầu về tài liệu

Tài liệu phải đáp ứng các yêu cầu quy định trong Phụ lục A và ít nhất phải bao gồm:

- a) việc mô tả các bước có liên quan trong chuỗi;
- b) việc mô tả trách nhiệm đối với việc quản lý dữ liệu truy xuất nguồn gốc;
- c) thông tin về các hoạt động truy xuất nguồn gốc, quá trình, lưu đồ sản xuất cacao và kết quả kiểm tra xác nhận và đánh giá truy xuất nguồn gốc;
- d) thông tin xác định nhà cung cấp và khách hàng của mình;
- e) thông tin để kiểm tra xác nhận truy xuất nguồn gốc của cacao một bước trước - một bước sau;
- f) thông tin để kiểm tra xác nhận rằng mọi nguồn tài liệu bên ngoài đều đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn này;
- g) thông tin về các hành động được thực hiện để quản lý sự không phù hợp liên quan đến hệ thống truy xuất nguồn gốc;
- h) thời gian lưu giữ tài liệu (xem thêm 6.3).

Trong quá trình xây dựng và triển khai hệ thống truy xuất nguồn gốc cacao sản xuất bền vững, đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải xem xét các hoạt động hiện có và các hệ thống quản lý.

CHÚ THÍCH 1: Thông tin cần thiết về hệ thống truy xuất nguồn gốc đối với cacao sản xuất bền vững bị ảnh hưởng bởi mục tiêu và vị trí của đối tác trong chuỗi cung ứng cacao.

CHÚ THÍCH 2: Hướng dẫn việc áp dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc đối với cacao sản xuất bền vững được nêu trong Phụ lục B.

8 Truy xuất nguồn gốc vật lý

8.1 Định danh được duy trì

Việc định danh được duy trì (IP) cho phép nhận biết cacao đã đáp ứng các yêu cầu cụ thể được thiết kế để duy trì việc định danh di truyền và/hoặc định danh vật lý của cacao từ tổ chức sản xuất cacao bền vững.

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải ghi lại dòng di chuyển của cacao, số lượng từ một đối tác trong chuỗi cung ứng cacao và trong suốt quá trình chế biến và xử lý. Nếu đối tác trong chuỗi cung ứng cacao hoạt động ở trong nước hoặc quốc tế, thì mức độ mà cacao IP được truy vết ngược phải được xác định đến một địa điểm cụ thể (ví dụ: mỗi quốc gia, mỗi quận/huyện, mỗi trang trại).

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải có các quy trình được lập thành văn bản để đảm bảo rằng không có sự trộn lẫn với cacao không IP trong chế biến, lưu trữ trung gian, vận chuyển hoặc chuyển thành sản phẩm bán lẻ cuối cùng. Hệ thống phải đảm bảo 100 % tách riêng cacao IP và phải đảm bảo rằng không sự trộn lẫn với cacao khác.

Các cơ sở chế biến cacao và các cơ sở sản xuất sản phẩm bán lẻ cuối cùng phải áp dụng các quy trình thời sạch. Các quy trình phải quy định dòng di chuyển cacao và thực hiện các hành động trong từng bước của quá trình và phân loại thô ở mỗi mức.

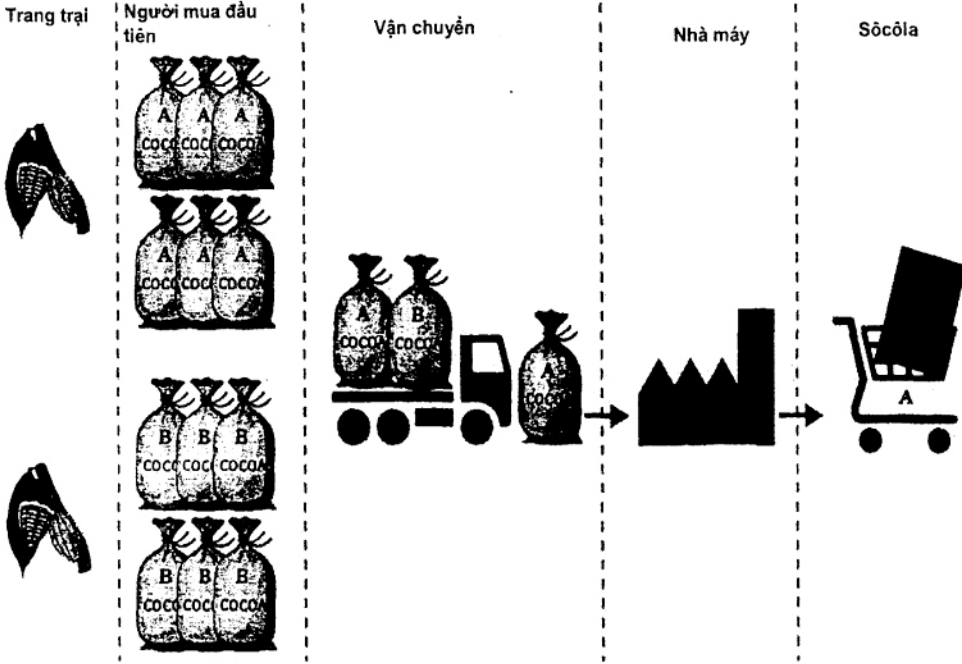
Đối với IP, năng suất chế biến thực tế phải được áp dụng và phải được lập thành văn bản. Ngoài ra, mọi sự tăng/giảm khối lượng phải được ghi lại.

8.2 Phân tách cacao

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải đảm bảo và kiểm tra xác nhận thông qua các quy trình và tài liệu rằng cacao phù hợp được phân tách khỏi cacao không phù hợp, bao gồm cả trong quá trình vận chuyển và lưu trữ. Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải chứng minh rằng họ đã thực hiện các biện pháp để tránh trộn cacao phù hợp với cacao không phù hợp (xem Hình 1).

Không cần phải gián đoạn quá trình xử lý khi chuyển từ chế biến cacao không phù hợp sang cacao phù hợp với cacao phù hợp tách biệt. Bất kỳ sự thất thoát nào do làm sạch thiết bị trong trường hợp này sẽ không được xem xét. Hệ thống phải đảm bảo tối thiểu 90 % cacao được phân tách vật lý. Tối đa 10 % không thể tránh khỏi việc trộn với cacao không phù hợp có thể được chấp nhận.

Để phân tách, năng suất chế biến thực tế phải được áp dụng và được ghi lại. Các tài liệu sẽ bao gồm sự tăng/giảm khối lượng bất kỳ.



CHÚ DẪN:

A cacao phù hợp

B cacao không phù hợp

Hình 1 – Sơ đồ thể hiện sự phân tách

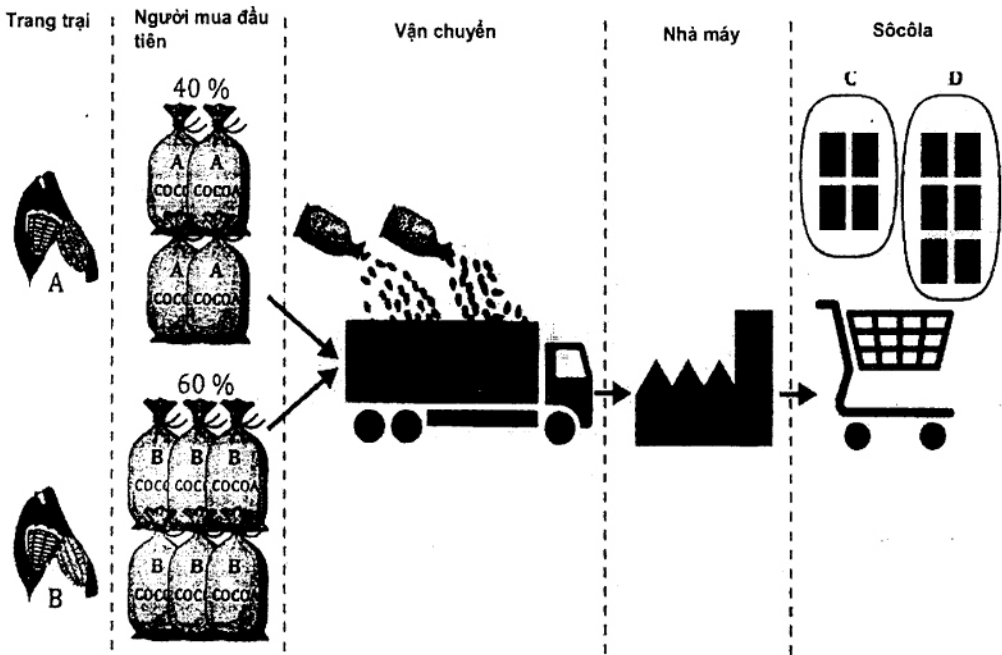
9 Truy xuất nguồn gốc về mặt quản lý – Hệ thống cân đối khối lượng

9.1 Nguyên tắc

Hệ thống cân bằng khối lượng về mặt quản lý giám sát hoạt động thương mại của cacao phù hợp trong toàn bộ chuỗi cung ứng và đóng vai trò dẫn dắt cho thương mại chủ lực của cacao sản xuất bền vững.

Hệ thống cân bằng khối lượng giúp các đối tác trong chuỗi cung ứng cacao thể hiện sự cam kết của họ đối với sản xuất cacao bền vững và tích cực thúc đẩy việc giao dịch cacao sản xuất bền vững. Hệ thống cân bằng khối lượng cho phép trộn lẫn hoặc thay thế cacao phù hợp và không phù hợp từ người mua đầu tiên thông qua chuỗi cung ứng cacao.

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao có thể mua một lượng nhất định cacao phù hợp và sử dụng để điều chỉnh việc bán các lượng cacao bằng nhau mà không cần liên kết vật lý hoặc hóa học giữa cacao sản xuất bền vững và cacao được quản lý theo khái niệm cân bằng khối lượng (xem Hình 2).



CHÚ DẪN

- A cacao phù hợp
- B cacao không phù hợp
- C công bố cacao phù hợp
- D không công bố cacao phù hợp

Hình 2 – Sơ đồ minh họa cân bằng khối lượng

9.2 Yêu cầu cân bằng khối lượng

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải đảm bảo rằng lượng sản phẩm đầu ra (sản phẩm cuối cùng) được bán dưới dạng cacao phù hợp tương đương với lượng đầu vào phù hợp có tính đến các yếu tố chuyển đổi quy định dưới đây và tất cả khối lượng tăng giảm giữa bên mua và bên bán.

Cơ sở của các yêu cầu trong chuỗi cung ứng cacao về cân bằng khối lượng phải bao gồm sự đối chiếu giữa lượng cacao phù hợp được mua và lượng cacao phù hợp được bán. Điều này bao gồm kiểm soát việc mua và bán cacao phù hợp, phải được kiểm tra xác nhận độc lập. Việc bảo quản tách riêng hoặc kiểm soát trong quá trình sản xuất là không cần thiết.

Khi cacao dưới sự cân bằng khối lượng được bán với công bố liên quan đến nguồn gốc cụ thể ví dụ một quốc gia hoặc một số quốc gia trong một khu vực, thì đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải mua đầu vào tương đương từ cùng một nguồn gốc hoặc khu vực và điều này phải được nêu trong hồ sơ mua hàng.

TCVN 13142-3:2020

Các hệ số chuyển đổi sau đây phải được áp dụng cho hệ thống cân bằng khối lượng và luôn được sử dụng:

a) 100 kg hạt cacao = 82 kg cacao lỏng;

b) 82 kg cacao lỏng = 41 kg bơ cacao cộng với 41 kg cacao bánh hoặc cacao bột.

CHÚ THÍCH 1: Việc tính theo hệ số chuyển đổi trung bình trên thế giới là để phù hợp với tất cả các sản lượng khác nhau của nguồn gốc cacao và chỉ cho mục đích cân bằng khối lượng.

Chỉ có sự cân bằng khối lượng dương trên mua hàng và bán hàng thực hiện là được chấp nhận. Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải đảm bảo rằng lượng đầu vào và đầu ra của nguyên liệu cân bằng khối lượng vật lý (khối lượng hoặc thể tích) trong đối tác trong chuỗi cung ứng cacao được giám sát.

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải đảm bảo rằng hệ thống tính nguyên liệu nội bộ luôn cho thấy cacao sản xuất bền vững là dương.

Trường hợp ngoại lệ, nếu lượng cacao sản xuất bền vững đã bán ngắn hạn (bán khống - short selling), nghĩa là đối tác trong chuỗi cung ứng cacao bán lượng cacao sản xuất bền vững nhiều hơn so với lượng mua, thì đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải có văn bản về việc giảm thiểu bán ngắn hạn.

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải thực hiện các biện pháp giảm thiểu bán ngắn hạn đã lập thành văn bản, bao gồm việc phân phối cacao sản xuất bền vững, trong vòng hai tháng.

Khối lượng được phân phối phải tương đương với khối lượng đã bán ngắn hạn.

Không thể thay thế giữa các sản phẩm khác nhau (cacao lỏng, bơ cacao, bột cacao). Việc chuyển đổi chỉ có thể theo hướng của quá trình vật lý. Không được phép chuyển đổi ngược. Cacao có thể được chuyển đổi thành dạng lỏng. Cacao lỏng có thể được chuyển đổi thành bơ cacao và cacao bột.

Yêu cầu về cân bằng khối lượng phải dựa trên khối lượng. Truy xuất nguồn gốc vật lý không được dùng để chứng minh cho sự phù hợp.

CHÚ THÍCH 2: Xem Phụ lục C để biết thêm thông tin và làm rõ hệ thống cân bằng khối lượng.

9.3 Quản lý cân bằng khối lượng

9.3.1 Khái quát

Sử dụng hệ thống báo cáo và kiểm soát nội bộ tập trung dạng văn bản và hệ thống này được giám sát bằng quản lý cân bằng khối lượng.

Các hoạt động khác nhau của đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải được nhóm theo các tập hợp (các bộ) quy trình. Các bộ quy trình chính phải có cùng cơ chế quản lý và có thể bao gồm:

- a) việc chuyển đổi ban đầu (rang và nghiền thành cacao lỏng);
- b) ép và tinh chế;
- c) làm sôcôla;
- d) vận chuyển và phân phối;
- e) sản xuất (ra sản phẩm cuối cùng);
- f) phối trộn;
- g) thuê bên ngoài (ví dụ: kho chứa).

9.3.2 Cân bằng khối lượng tại một vị trí

Các đầu vào phù hợp phải được phân phối và thay thế/chế biến tại cùng một vị trí nơi chế biến các đầu ra phù hợp với việc công bố về sự phù hợp.

Cân bằng khối lượng tại một vị trí phải được đánh giá tại từng vị trí. Kho nội bộ và các kho bên ngoài khác không được coi là các vị trí riêng biệt. Vị trí đó phải đảm bảo rằng mọi cơ sở bảo quản bên ngoài phù hợp với yêu cầu.

9.3.3 Cân bằng khối lượng tại nhiều vị trí

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải quản lý và kiểm soát các hoạt động và các vị trí liên quan đến việc đáp ứng các yêu cầu của tiêu chuẩn này tại vị trí được xác định. Việc tham gia của các vị trí phải được ghi lại bằng văn bản.

CHÚ THÍCH Phạm vi địa lý của việc lựa chọn nhiều vị trí là trên toàn thế giới trừ khi được chỉ định bởi thành viên chuỗi cung ứng cacao.

Việc công bố cân bằng khối lượng tại nhiều vị trí phải được đánh giá tại địa điểm đã định danh được quản lý theo nhóm các vị trí.

Các đầu vào phù hợp phải được mua bởi các vị trí trong hệ thống truy xuất nguồn gốc của đối tác trong chuỗi cung ứng cacao. Các đầu vào đó cũng phải tương đương với khối lượng của các đầu ra phù hợp do các vị trí này bán ra.

10 Giám sát, đo lường, phân tích và đánh giá

10.1 Giám sát

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải thiết lập chương trình giám sát bao gồm các chỉ số chính để đánh giá kết quả thực hiện và hiệu lực của hệ thống truy xuất nguồn gốc đối với cacao sản xuất bền vững.

10.2 Đánh giá nội bộ

10.2.1 Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải tiến hành đánh giá nội bộ theo các khoảng thời gian được hoạch định không quá 12 tháng nhằm cung cấp thông tin về hệ thống truy xuất nguồn gốc:

a) phù hợp với:

1) yêu cầu riêng của đối tác trong chuỗi cung ứng cacao về hệ thống truy xuất nguồn gốc;

2) các yêu cầu của tiêu chuẩn này;

b) được thực hiện và duy trì một cách hiệu lực.

Đánh giá nội bộ phải dựa trên khái niệm đánh giá hệ thống quản lý rủi ro (xem Chú thích dưới đây) để thu thập bằng chứng khách quan.

CHÚ THÍCH: Cách tiếp cận dựa trên rủi ro này liên quan đến cả rủi ro của quá trình đánh giá không đạt được mục tiêu và do năng lực của người đánh giá can thiệp vào các hoạt động. Quá trình dựa trên rủi ro nhận ra rằng tổ chức có thể tập trung nỗ lực đánh giá vào các vấn đề có ý nghĩa đối với hệ thống quản lý sản xuất cacao bền vững và việc lựa chọn vị trí được đánh giá có thể dựa trên đánh giá và đánh giá rủi ro.

10.2.2 Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải

a) Hoạch định, thiết lập, áp dụng và duy trì chương trình đánh giá nội bộ, bao gồm tần suất, phương pháp, trách nhiệm, yêu cầu hoạch định và lập báo cáo, mà phải xem xét các mục tiêu sản xuất cacao bền vững, tầm quan trọng của các quá trình liên quan, những thay đổi ảnh hưởng đến tổ chức và kết quả đánh giá trước đó;

b) xác định các chuẩn mực và phạm vi của từng cuộc đánh giá nội bộ;

c) lựa chọn chuyên gia đánh giá và thực hiện đánh giá nội bộ để đảm bảo tính vô tư và tính khách quan của quá trình đánh giá nội bộ;

d) đảm bảo rằng kết quả đánh giá nội bộ được báo cáo cho cấp lãnh đạo có liên quan và những người có liên quan;

e) thực hiện các hành động khắc phục phù hợp trong khung thời gian hợp lý;

f) lưu giữ thông tin dạng văn bản làm bằng chứng về việc thực hiện chương trình đánh giá nội bộ và kết quả đánh giá nội bộ;

CHÚ THÍCH: Xem hướng dẫn trong TCVN ISO 19011 (ISO 19011).

11 Cải tiến

11.1 Sự không phù hợp và hành động khắc phục

Khi xảy ra sự không phù hợp, đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải:

a) ứng phó với sự không phù hợp và, khi thích hợp:

- 1) có hành động để kiểm soát và khắc phục sự không phù hợp;
- 2) xử lý các hệ quả;

b) đánh giá nhu cầu hành động nhằm loại trừ nguyên nhân của sự không phù hợp để không tái diễn hoặc xảy ra ở nơi khác, bằng cách:

- 1) xem xét và phân tích sự không phù hợp;
- 2) xác định nguyên nhân của sự không phù hợp;
- 3) xác định xem sự không phù hợp tương tự có tồn tại hoặc có khả năng xảy ra;

c) thực hiện mọi hành động cần thiết;

d) xem xét hiệu lực của mọi hành động khắc phục đã thực hiện;

e) thực hiện các thay đổi hệ thống truy xuất nguồn gốc đối với cacao sản xuất bền vững, nếu cần;

Hành động khắc phục phải phù hợp với tác động của sự không phù hợp gặp phải.

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải duy trì thông tin dạng văn bản làm bằng chứng về:

- bản chất của sự không phù hợp và các hành động thực hiện sau đó;
- kết quả của mọi hành động khắc phục.

11.2 Cải tiến liên tục

Các đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải cải tiến liên tục sự phù hợp thỏa đáng và hiệu lực của hệ thống truy xuất nguồn gốc đối với cacao sản xuất bền vững.

12 Xem xét

Đối tác trong chuỗi cung ứng cacao phải xem xét hệ thống truy xuất nguồn gốc đối với cacao sản xuất bền vững theo các khoảng thời gian thích hợp hoặc bất cứ khi nào có thay đổi đối với các mục tiêu và/hoặc cacao hoặc các quá trình. Dựa trên xem xét này phải tiến hành những cải tiến thích hợp (xem Điều 11). Điều này cho phép thiết lập quá trình cải tiến liên tục.

TCVN 13142-3:2020

Việc xem xét này phải bao gồm, nhưng không hạn chế, các khía cạnh liên quan đến truy xuất nguồn gốc sau đây:

- a) các kết quả đánh giá;
- b) những thay đổi đối với cacao hoặc các quá trình;
- c) thông tin được cung cấp bởi các đối tác khác trong chuỗi cung ứng cacao;
- d) các hành động khắc phục (xem 11.1);
- e) phản hồi của khách hàng, bao gồm cả khiếu nại;
- f) các quy định mới hoặc sửa đổi ảnh hưởng đến truy xuất nguồn gốc;
- g) các phương pháp đánh giá thống kê.

Phụ lục A

(quy định)

Yêu cầu về tài liệu

Bảng A.1 – Yêu cầu về tài liệu

Đối tác truy xuất nguồn gốc (TP)	Vai trò	Yêu cầu tài liệu truy xuất nguồn gốc
Các TP nội bộ của tổ chức sản xuất cacao bền vững		Được quy định trong TCVN 13142-1 (ISO 34101-1) hoặc trong Phụ lục A hoặc Phụ lục B của TCVN 13142-4:2020 (ISO 34101-4:2019).
TP 1 Bất kỳ bên mua nào từ tổ chức sản xuất cacao phù hợp với cơ sở chế biến		<p>Hồ sơ mua hàng: ID lô hàng, ngày, số lượng, khối lượng, số hồ sơ mua hàng, tên của bên mua và bên bán; bằng chứng về sự phù hợp với TCVN 13142-2 (ISO 34101-2) và TCVN 13142-1 (ISO 34101-1) hoặc Phụ lục A hoặc Phụ lục B của TCVN 13142-4 (ISO 34101-4), như được mô tả trong lời giới thiệu.</p> <p>Hồ sơ bán hàng: ngày, số lượng, khối lượng, ngày bán, giá cả, thông tin hãng, số hồ sơ bán hàng, tên của bên mua và bên bán.</p>
TP 2 Nơi lưu trữ/kho	<p>Bên tạo dữ liệu truy xuất nguồn gốc</p> <p>Nguồn dữ liệu truy xuất nguồn gốc</p> <p>Bên nhận vật phẩm có thể truy xuất</p> <p>Nguồn vật phẩm có thể truy xuất</p>	<p>Tài liệu để quản lý các liên kết giữa đầu vào, quá trình nội bộ và đầu ra (số lô hàng/số sê-ri, thông tin chuyển hàng): giấy chứng nhận truy xuất nguồn gốc.</p> <p>Hệ thống quản lý kho: thủ tục quản lý cacao phù hợp với việc bốc dỡ.</p> <p>Biên nhận: khối lượng tổng/khối lượng tịnh, số vận đơn duy nhất, ngày vận chuyển, tên của bên mua và bên bán, tham chiếu vận chuyển [biên số đăng ký xe, vận đơn (B/L)].</p> <p>Biên nhận kho (hồ sơ gốc): danh mục khối lượng đầu vào và đầu ra, số dư từ vụ mùa trước.</p> <p>Chuyển ra/giải phóng ra: khối lượng tổng/khối lượng tịnh, tên nhóm nông dân và số lượng bao (nếu có), số lô hàng bán đơn nhất, ngày vận chuyển, tên của bên mua và bên bán, tên nơi lưu trữ/kho, vận đơn (biên số đăng ký xe, B/L).</p> <p>Xử lý bằng biện pháp vật lý (lên men, làm khô, phối trộn/trộn, làm sạch, đóng bao): hình thức làm ổn định, khối lượng tịnh trước và sau khi làm ổn định, lý do tại sao chúng khác nhau, quy trình quản lý cacao đã ổn định liên quan đến sự phân tách cacao phù hợp.</p> <p>Hồ sơ mua hàng: khối lượng tổng/khối lượng tịnh, ngày mua, số lô hàng đơn nhất, tên bên mua và bên bán, giá cả.</p> <p>Hồ sơ bán hàng: khối lượng tổng/khối lượng tịnh, ngày bán, số lô hàng đơn nhất, tên bên mua và bên bán, giá cả.</p>

Bảng A.1 (kết thúc)

Đối tác truy xuất nguồn gốc (TP)	Vai trò	Yêu cầu tài liệu truy xuất nguồn gốc
		<p>Hồ sơ bán hàng ở mức tổ chức canh tác hạt cacao phù hợp: danh mục tất cả những người bán lẻ cho tổ chức sản xuất hạt cacao phù hợp, khối lượng tổng/khối lượng tịnh, ngày bán, tên nông dân đã đăng ký, tên của tổ chức sản xuất hạt cacao phù hợp.</p> <p>Yêu cầu phân tách trước khi tổ chức đáp ứng các yêu cầu của TCVN 13142-2 (ISO 34101-2) và TCVN 13142-1 (ISO 34101-1) hoặc Phụ lục A hoặc Phụ lục B của TCVN 13142-4 (ISO 34101-4), như được mô tả trong lời giới thiệu.</p> <p>Sự phân tách/cân bằng khối lượng cho phép sau khi tổ chức đáp ứng các yêu cầu trong TCVN 13142-2 (ISO 34101-2) và TCVN 13142-1 (ISO 34101-1) hoặc Phụ lục A hoặc Phụ lục B của TCVN 13142-4 (ISO 34101-4), như được mô tả trong lời giới thiệu.</p>
<p>TP 3</p> <p>Nhà cung cấp dịch vụ logistic bên thứ ba</p>	<p>Bên tạo dữ liệu truy xuất nguồn gốc</p> <p>Nguồn dữ liệu truy xuất nguồn gốc</p> <p>Bên nhận vật phẩm có thể truy xuất</p> <p>Nguồn vật phẩm có thể truy xuất nguồn gốc</p>	<p>Thông tin chuyển hàng:</p> <p>Di chuyển (thông tin logistic).</p> <p>Hồ sơ quản lý các liên kết giữa đầu vào, quá trình nội bộ và đầu ra (số lô hàng/số sê-ri).</p> <p>Định danh vật phẩm có thể truy xuất đầu ra với ID không thể sao chép riêng lẻ cho biết hàm lượng tính bằng phần trăm cacao tương đương phù hợp.</p> <p>Cân bằng khối lượng cho phép (xem Điều 9).</p>
<p>TP 4</p> <p>Cơ sở sản xuất/Cơ sở chế biến</p>	<p>Bên tạo dữ liệu truy xuất nguồn gốc</p> <p>Nguồn dữ liệu truy xuất nguồn gốc</p> <p>Bên nhận vật phẩm có thể truy xuất nguồn gốc</p> <p>Nguồn vật phẩm có thể truy xuất nguồn gốc</p>	<p>Thông tin chuyển hàng:</p> <p>Di chuyển (thông tin logistic).</p> <p>Hồ sơ quản lý các liên kết giữa đầu vào, quá trình nội bộ và đầu ra (số lô hàng/số sê-ri).</p> <p>Xử lý bằng phương pháp vật lý (quạt sạch, rang, nghiền và ép):</p> <p>Xử lý đầu vào: ghi lại khối lượng tịnh, kiểu loại cacao, ngày chế biến, số lô hàng đơn nhất, tên công ty, tên nhà thầu phụ.</p> <p>Xử lý đầu ra: bao gồm khối lượng tịnh, kiểu loại cacao, ngày chế biến, số lô hàng đơn nhất, số lượng bao gói, tên công ty.</p> <p>Sản xuất sản phẩm sôcôla:</p> <p>Định danh vật phẩm đầu ra có thể truy xuất nguồn gốc với ID không thể sao chép riêng lẻ.</p> <p>Được cân bằng khối lượng (xem Điều 9)</p>

Phụ lục B
(tham khảo)

Hướng dẫn và thực hành tốt nhất để ứng dụng hệ thống truy xuất nguồn gốc

Bảng B.1 – Lý do và thực hành tốt nhất

	Yêu cầu kinh doanh (BR)	Lý do	Thực hành tốt nhất
BR1	Bất kỳ địa điểm nội bộ hoặc bên ngoài cần được truy vết cần được định danh đơn nhất và toàn cầu. Điều này có thể ở mức cao (vị trí kho) nhưng có thể ở mức chi tiết (ngăn/cọc chính xác) trong kho.	Để định danh đơn nhất địa điểm	
BR2	Mọi vật phẩm có thể truy xuất, cần được truy vết xuôi hoặc ngược giữa các đối tác truy xuất nguồn gốc, phải được định danh toàn cầu và đơn nhất.	Để định danh đơn nhất vật phẩm có thể truy xuất nguồn gốc	
BR3	Việc định danh vật phẩm có thể truy xuất cần được ấn định, muộn nhất là khi được tạo bằng phương pháp vật lý. Khi vật phẩm có thể truy xuất là thương phẩm, việc định danh thương phẩm ít nhất là bằng mã số sản phẩm toàn cầu (GTIN). Đối với mục đích truy xuất nguồn gốc, điều này có thể không đủ, cần thêm thông tin như số lô để định danh đơn nhất một sản phẩm hoặc nhóm nhóm sản phẩm. Khi vật phẩm có thể truy xuất là một đơn vị logistic, vật phẩm cần được định danh đơn nhất. Đó là sự lựa chọn của đối tác truy xuất nguồn gốc mà mức định danh để sử dụng cho vật phẩm có thể truy xuất nguồn gốc.	Để định danh đơn nhất vật phẩm có thể truy xuất nguồn gốc	Tối thiểu, thông tin này phải được hiển thị dưới dạng có thể đọc được, ví dụ, được in trên sản phẩm/nhãn hoặc tài liệu đi kèm hoặc hồ sơ điện tử
BR4	Tất cả các tình huống của vật phẩm có thể truy xuất nguồn gốc phải mang một số định danh đơn nhất toàn cầu trực tiếp trên vật phẩm hoặc ít nhất là trong tài liệu đi kèm.	Để mang số định danh đơn nhất toàn cầu.	Việc định danh vật phẩm có thể truy xuất nguồn gốc cần ít nhất một trong các nội dung sau: - bằng hình thức điện tử, hoặc - máy truyền thông tin điện tử có thể đọc được trên vật mang số định danh.

Bảng B.1 (tiếp theo)

	Yêu cầu kinh doanh (BR)	Lý do	Thực hành tốt nhất
BR5	Tất cả các nguồn vật phẩm có thể truy xuất nguồn gốc và bên tiếp nhận vật phẩm có thể truy xuất nguồn gốc phải thu lấy mã định danh của vật phẩm truy xuất nguồn gốc hoặc vật có chứa phẩm mang định danh.	Để theo dõi đường đi của vật phẩm có thể truy xuất.	
BR6	Các đối tác truy xuất nguồn gốc cần thống nhất ít nhất một mức thông thường của vật phẩm có thể truy xuất và đối với mức thông thường này, cần thống nhất về bộ dữ liệu truy xuất nguồn gốc nhất quán được trao đổi.	Các đối tác truy xuất nguồn gốc sẽ trao đổi các vật phẩm có thể truy xuất với nhau và đảm bảo rằng các hàng hóa này được định danh đơn nhất để quản lý các liên kết giữa đầu vào, quá trình nội bộ và đầu ra.	
BR7	Tất cả các nguồn vật phẩm có thể truy xuất và bên tiếp nhận vật phẩm có thể truy xuất phải ghi lại và chia sẻ các yếu tố dữ liệu sau đây (thường được ghi lại trong các tài liệu định danh chuyển hàng): Việc định danh đối tác thương mại: - định danh nguồn vật phẩm có thể truy xuất; - định danh bên nhận vật phẩm có thể truy xuất; - định danh nguồn dữ liệu truy xuất nguồn gốc; - định danh bên tiếp nhận dữ liệu truy xuất nguồn gốc; Các chi tiết và định danh vật phẩm có thể truy xuất: - định danh vật phẩm có thể truy xuất; - mô tả vật phẩm có thể truy xuất; - số lượng vật phẩm có thể truy xuất. Ngày gửi và/hoặc ngày nhận	Đây là những dữ liệu tối thiểu cần cho quản lý các liên kết truy xuất nguồn gốc giữa các yếu tố đầu vào, quá trình nội bộ và đầu ra. Mỗi đối tác trong chuỗi cung ứng cacao cần xem xét liệu có cần bổ sung cho dữ liệu tối thiểu này để đáp ứng các yêu cầu dữ liệu cụ thể của họ hay không.	Tất cả các tình huống của vật phẩm có thể truy xuất cần mang định danh đơn nhất toàn cầu. Khi số lô hàng được yêu cầu truy xuất nguồn gốc, thì số này phải được ghi lại. Không cần phải sao chép các hồ sơ hiện có để truy xuất nguồn gốc. Ví dụ: định danh chuyển hàng đóng vai trò tham chiếu đến các yếu tố dữ liệu khác, như "gửi hàng từ", "gửi hàng đến", "ngày gửi", "đơn vị đo". Ví dụ về định danh chuyển hàng: - số vận đơn; - số thông bán chuyển hàng; - số hóa đơn; - số phiếu đóng gói; - số container; - bằng chứng giao hàng. CHÚ THÍCH: Nguồn dữ liệu truy xuất nguồn gốc và nguồn vật phẩm có thể truy xuất thường giống nhau.

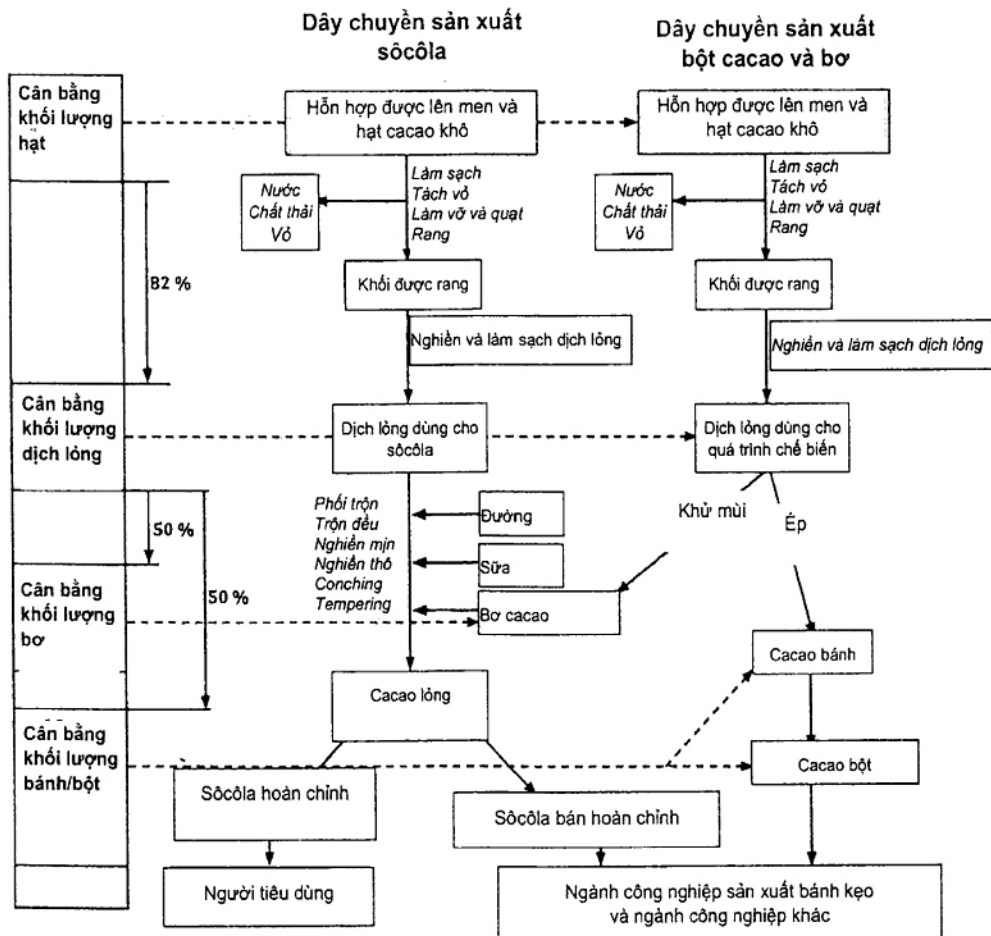
Bảng B.1 (kết thúc)

	Yêu cầu kinh doanh (BR)	Lý do	Thực hành tốt nhất
BR8	Tất cả người tạo ra vật phẩm có thể truy xuất, nguồn gốc và người nhận vật phẩm có thể truy xuất phải ghi lại mối liên kết giữa các vật phẩm có thể truy xuất được tạo, được nhận, được chế biến và/hoặc gửi đi.	Truy xuất nguồn gốc yêu cầu quản lý các liên kết thành công giữa những gì được nhận, được sản xuất, đóng gói, lưu trữ và vận chuyển trên toàn bộ chuỗi cung ứng cacao	
BR 9	Vật phẩm có thể truy xuất phải được chia sẻ hoặc cung cấp một số chi tiết và thông tin chất lượng về vật phẩm đó với một hoặc nhiều đối tác truy xuất nguồn gốc.	Việc giải quyết truy vết có thể yêu cầu nguồn gốc vật phẩm có thể truy xuất để chia sẻ thông tin với các đối tác truy xuất nguồn gốc khác	
BR 10	Việc định danh vật phẩm có thể truy xuất cần có trong tất cả các tài liệu hoặc tin nhắn đi kèm có chứa thông tin liên quan đến vật phẩm có thể truy xuất.	Đảm bảo độ tin cậy của dữ liệu truy xuất nguồn gốc để tránh nhầm lẫn với nhập dữ liệu thủ công. Điều này cho phép đối tác truy xuất nguồn gốc kiểm tra chéo thông tin có trong tất cả các tài liệu.	
BR 11	Mọi đối tác truy xuất nguồn gốc nào cũng có thể gửi yêu cầu về nguồn gốc vật phẩm có thể truy xuất, người nhận vật phẩm có thể truy xuất, nguồn dữ liệu truy xuất nguồn gốc hoặc người nhận dữ liệu truy xuất nguồn gốc.	Yêu cầu truy vết có thể được bắt đầu bằng bất kỳ đối tác truy xuất nguồn gốc nào vì vấn đề nghi ngờ có thể bắt nguồn từ bất kỳ nơi nào trong chuỗi cung ứng cacao.	
BR 12	Các đối tác truy xuất nguồn gốc muốn thực hiện yêu cầu truy vết cần trao đổi thông tin đến nguồn dữ liệu truy xuất nguồn gốc ít nhất một vật phẩm thông tin từ danh mục để giúp nguồn dữ liệu truy xuất nguồn gốc tìm thấy thông tin được yêu cầu: - định danh vật phẩm có thể truy xuất (hoặc một số thuộc tính vật phẩm có thể truy xuất); - định danh đối tác truy xuất nguồn gốc (hoặc một số thuộc tính của đối tác truy xuất nguồn gốc); - định danh địa điểm (hoặc một số thuộc tính địa điểm).	Đây là những yêu cầu dữ liệu tối thiểu đối với yêu cầu truy vết.	
BR13	Dữ liệu truy xuất nguồn gốc phải đạt được và có thể đọc được trong một khoảng thời gian tối thiểu được thiết lập theo thỏa thuận của doanh nghiệp.	Yêu cầu truy vết có thể xảy ra trong một thời gian dài, thậm chí nhiều năm sau khi thông tin được thu thập.	

Phụ lục C
(tham khảo)

Cân bằng khối lượng

Hình C.1 minh họa quá trình trộn cacao phù hợp và quá trình trộn cacao không phù hợp. Hình này cũng minh họa hệ số chuyển đổi từ hạt cacao sang cacao lỏng là 82 %. Khi ép cacao lỏng, sản lượng là 50 % bơ cacao và 50 % bột cacao. Những sản lượng này được sử dụng khi chế biến theo hệ thống cân bằng khối lượng quy định trong tiêu chuẩn này.



CHÚ THÍCH Các vạch liền thể hiện quy trình trong dây chuyền sản xuất và các vạch chấm thể hiện các bước trong dây chuyền sản xuất

Hình C.1 – Minh họa cách trộn cacao phù hợp và không phù hợp

Thư mục tài liệu tham khảo

- [1] TCVN 7519:2020 (ISO 2451:2017), *Hạt cacao – Các yêu cầu về chất lượng và đặc tính kỹ thuật*
 - [2] TCVN ISO 19011 (ISO 19011), *Hướng dẫn đánh giá hệ thống quản lý*
 - [3] TCVN 13142-1:2020 (ISO 34101-1:2019), *Cacao được sản xuất bền vững và có thể truy xuất nguồn gốc – Phần 1: Yêu cầu đối với hệ thống quản lý sản xuất cacao bền vững*
 - [4] TCVN 13142-2 (ISO 34101-2), *Cacao được sản xuất bền vững và có thể truy xuất nguồn gốc – Phần 2: Yêu cầu đối với kết quả thực hiện (về các khía cạnh kinh tế, xã hội và môi trường)*
 - [5] TCVN 13142-4:2020 (ISO 34101-4:2019), *Cacao được sản xuất bền vững và có thể truy xuất nguồn gốc – Phần 4: Yêu cầu đối với các chương trình chứng nhận*
 - [6] Codex Alimentarius, CAC/GL 60-2006, Principles for traceability/Product tracing as a tool within a food inspection and certification system
-