

GUÍA

CAMBIOS EN CUENTAS DE CRÉDITO Y BALANCES DE MASAS

Para miembros que implementan el Estándar de la Cadena de Custodia UTZ

Versión 1.4 Febrero de 2019



Índice

1. ¿Qué es una cuenta de crédito?	3
2. ¿Quién necesita mantener una cuenta de crédito?	3
3. ¿Quién no necesita mantener una cuenta de crédito?	3
4. ¿Qué debería incluirse en una cuenta de crédito?	3
5. ¿Qué pasa si la cuenta de crédito es negativa?	4
6. Reglas de UTZ sobre intercambio de crédito	4
7. Cuentas de crédito y operaciones de varias instalaciones.....	5
8. Esquema general de los casos y relaciones de conversión de UTZ	6
9. Ayuda y asistencia.....	7
Anexo I.....	8
Manteca de cacao de primera clase y cacao en polvo de primera clase	8
Anexo II	9

1. ¿Qué es una cuenta de crédito?

Una cuenta de crédito es un esquema general del volumen anual total comprado y vendido de productos con certificado UTZ negociados en el sistema de trazabilidad UTZ dentro del Good Inside Portal (GIP) y de productos UTZ comerciados fuera del GIP. Esto solo incluye volúmenes de cacao en el nivel de trazabilidad del Balance de masas (MB) UTZ. Este esquema general garantiza la trazabilidad de productos con certificado UTZ para miembros que no comercien exclusivamente en el Good Inside Portal y garantiza que el contenido de cacao puro de los productos UTZ declarados no sea superior al contenido de cacao puro de los productos UTZ comprados.

2. ¿Quién necesita mantener una cuenta de crédito?

Los actores de la cadena de suministro (ACS) que compren y vendan productos de cacao UTZ no puro,¹ de empresa a empresa (EaE) o de empresa a consumidor (EaC), deben mantener una cuenta de crédito (consulte los puntos de control (PCs) 18 y 19 de nuestro Estándar de la Cadena de Custodia v1.1²).

3. ¿Quién no necesita mantener una cuenta de crédito?

Los actores de la cadena de suministro que compren únicamente productos UTZ para toda su producción (100%) y que puedan probarlo no precisan disponer de una cuenta de crédito (PC 19).

4. ¿Qué debería incluirse en una cuenta de crédito?

Nota: UTZ recomienda dejar los volúmenes en kg/toneladas métricas, como en el sistema de trazabilidad de UTZ

Esquema general de entradas de productos de cacao comprados como UTZ:

- ✓ El balance de volúmenes UTZ (por producto) que se conserva desde el año o el periodo de cálculo anterior;
- ✓ El volumen de productos UTZ comprados (por producto);
- ✓ Para productos de cacao no puros, el contenido de cacao (kg o toneladas métricas) en producto no puro UTZ comprado;

INFORMACIÓN INTERESANTE

El objetivo de una cuenta de crédito es **conservar la trazabilidad** de los volúmenes de UTZ y verificar que las **salidas de UTZ no superan las entradas UTZ**, por lo tanto, en la cuenta de crédito solo necesita incluirse productos certificados como UTZ.

Esquema general de salidas de productos de cacao comprados y declarados como UTZ:

- ✓ Por salida de producto, ¿cuáles son los ingredientes de cacao?
- ✓ Por salida de producto, ¿cuál es la cantidad vendida?
- ✓ Por producto de salida, el volumen total de cada ingrediente de cacao
- ✓ El volumen agregado de cada ingrediente de cacao empleado para todos los productos de salida

El balance de las entradas comparadas con las salidas

- ✓ Por ingrediente de cacao, el volumen agregado de entrada menos el volumen agregado empleado en productos de salida. Tenga en cuenta que el balance de algunos ingredientes puede terminar siendo negativo. Esto puede compensarse a través de una transferencia de crédito (consulte las siguientes reglas) o entregas planificadas, consulte el siguiente punto.

Para facilitar el proceso para su empresa y/o para su auditoría de certificación, la cuenta de crédito también puede incluir:

- ✓ Fechas de compra/entrega, fechas de ventas;
- ✓ Referencias de envío (número de pedido, número de factura, etc.);
- ✓ Las identificaciones de las transacciones GIP correspondientes a cada compra de producto puro certificado como UTZ;
- ✓ Si procede, números de identificación de rastreo GIP¹

Para más información, por favor revise nuestro [pack de miembro Mass Balance](#) que incluye una plantilla de cuenta de crédito y un video de orientación.

5. ¿Qué pasa si la cuenta de crédito es negativa?

En el caso de que el balance de una cuenta de crédito sea negativo en un momento dado, el actor de la cadena de suministro debe poder probar que espera una entrega de suficiente producto UTZ en un plazo de 2 meses para compensar este balance negativo (consulte los puntos de control 20 de nuestro Estándar de Cadena de Custodia v1.1²).

RECUERDE QUE

Todos los puntos de control relativos a cuentas de crédito (PC 18, 19 y 20) se verificarán durante su auditoría de certificación. Por lo tanto, es importante disponer con una cuenta de crédito clara y comprensible para facilitar la verificación por parte del auditor.

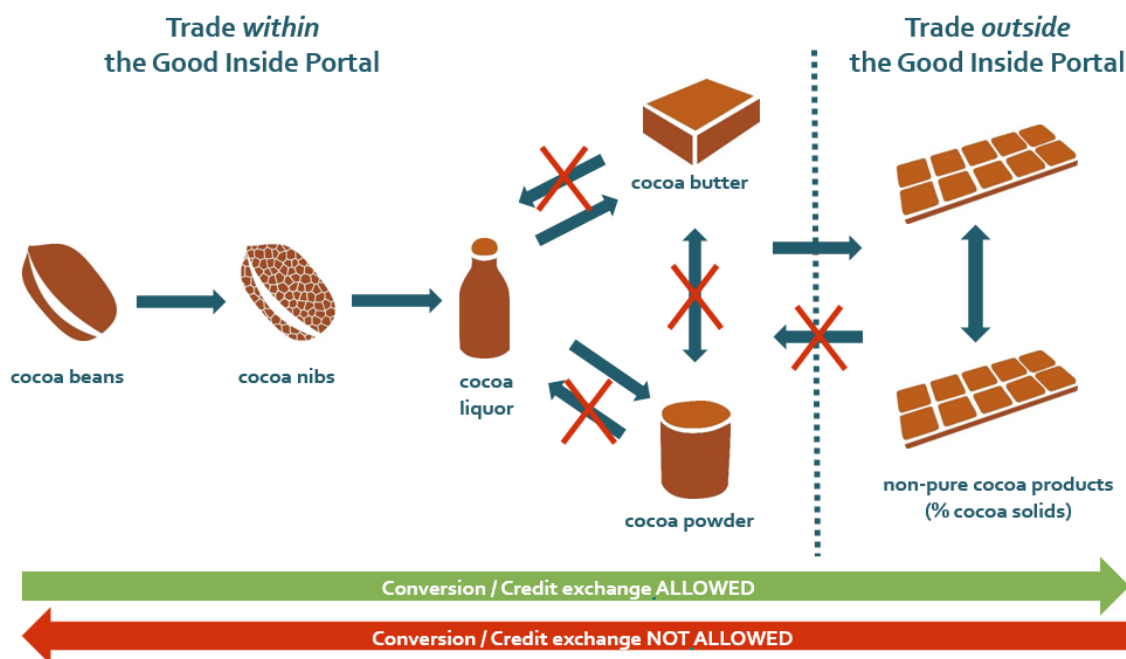
6. Reglas de UTZ sobre intercambio de crédito

Solo es posible transferir créditos "hacia delante" (en la dirección física del procesamiento de cacao). Esto implica que el crédito transferido entre la manteca y el polvo de cacao no está permitida. Los créditos de licor de cacao pueden transferirse a la manteca de cacao o al cacao en polvo con un ratio 1:0.5:0.5 (100 MT de licor de cacao pueden convertirse en una cantidad igual a 50 MT de manteca de cacao y 50 MT de cacao en polvo). Así mismo, los créditos de producto puro de cacao pueden transferirse a productos de cacao no puros adquiridos con una proporción 1:1 (basado en el contenido de cacao de un producto no puro)

Al comprar un producto semielaborado (no puro) tan solo necesita saber el contenido total de cacao del producto sumando los diferentes ingredientes de cacao puros. No importa el tipo de ingrediente de cacao puro (p.ej. manteca o polvo) que contiene el producto semielaborado en este caso.

¹ Tracing in GIP marks the end of the online traceability system for UTZ cocoa products and generates a unique traceability number. For further information. For further information on tracing please see page 20 of the [Chain of Custody Standard](#).

² El Estándar de la Cadena de Custodia puede descargarse [aquí](#)



Ejemplo I: La empresa A compra 100 kg de cacao en polvo UTZ y un producto semielaborado convencional que contiene manteca de cacao. En este caso está permitida la transferencia de los créditos UTZ del polvo al producto semielaborado y vender este último como certificado UTZ. Al comprar un producto semielaborado no importa el tipo específico de ingredientes de cacao sino solo el contenido total de cacao.

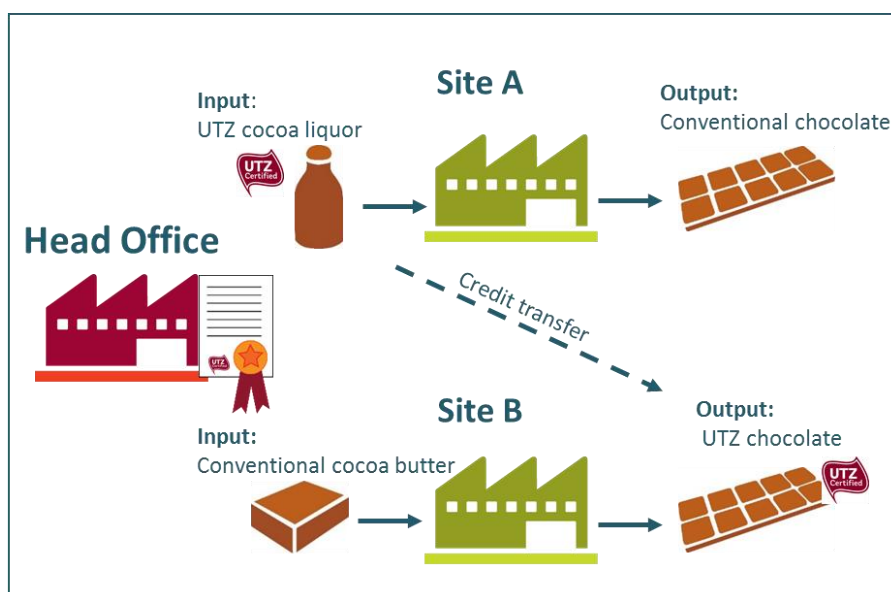
Ejemplo II: La empresa B compra 100 kg de un producto semielaborado UTZ con un contenido total de cacao de 30 kg. La empresa además compra cacao en polvo convencional para su producción de barras de chocolate. En este caso, no está permitido transferir de los créditos UTZ del producto semielaborado al polvo de cacao y vender la barra de chocolate con certificación UTZ, ya que este implicaría una transferencia de créditos hacia atrás.

Ejemplo III: La empresa C compra 100 kg de manteca de cacao UTZ. La empresa además compra cacao en polvo convencional para su producción de barras de chocolate. En este caso, no está permitido transferir de los créditos UTZ de la manteca de cacao al polvo de cacao y vender las barras de chocolate con certificación UTZ. Una transferencia de créditos entre la manteca de cacao y el polvo de cacao ya no es posible.

7. Cuentas de crédito y operaciones de varias instalaciones

En el caso de un multisitio ACS (múltiples instalaciones con una administración central única y certificadas bajo una sola cuenta³), está permitido transferir créditos entre instalaciones. En tal caso deberá disponerse de una cuenta de crédito que incluya la entrada y salida de todas las instalaciones en la administración central.

³ Para obtener más información, consulte el [Protocolo de Certificación](#), página 19.



8. Esquema general de los casos y relaciones de conversión de UTZ

Caso de conversión para cuentas de crédito	A partir del 1 de julio de 2016 y hasta el 31 de diciembre de 2017	A partir del 1 de enero de 2018
Granos a Licor	0,82	0,82
Licor a Granos	No permitido	No permitido
Licor a Manteca o Polvo	1:1	N.D.
Licor a Manteca y Polvo	N.D.	1:0,5 0,5
Polvo o Manteca a Granos	No permitido	No permitido
Polvo o Manteca a Licor	No permitido	No permitido
Manteca a Polvo	No permitido	No permitido
Polvo a Manteca	No permitido	No permitido
Licor a Manteca de primera clase	0,5	0,5
Licor a Polvo de primera clase	0,5	0,5
Productos de cacao no puros (E.g. chocolate a graner, chips de chocolate)		
Basado en el % de cacao		
Licor a producto de cacao no puro (contenido de cacao)	1:1	1:1
Polvo a producto de cacao no puro (contenido de cacao)	1:1	1:1

Manteca a producto de cacao no puro (contenido de cacao)	1:1	1:1
Producto de cacao no puro (contenido de cacao) a Manteca	No permitido	No permitido
Producto de cacao no puro (contenido de cacao) a Polvo	No permitido	No permitido
Producto de cacao no puro (contenido de cacao) a Licor	No permitido	No permitido
Producto de cacao no puro a producto de cacao no puro (contenido de cacao)	1:1	1:1

Para obtener más información sobre los productos Full Premium, consulte el Anexo I.

En el caso de productos de cacao comprados semielaborados no se necesita saber el tipo de ingrediente de cacao puro que contiene el producto, sino tan solo el contenido total de cacao del producto (sumando los diferentes ingredientes de cacao puros).

En el caso que produzca productos semielaborados, por favor lea la sección 6.b. de este documento para más información sobre la transferencia de créditos.

Productos de cacao no puro procesados frente a comprados

El procedimiento de intercambio de créditos entre los productos de cacao puros y no puros depende de si usted compra o fabrica el chocolate (producto de cacao no puro). Para adquirir productos de cacao no puros usted no necesita conocer qué tipo de ingrediente de cacao puro está presente en dicho producto sino cuál es el contenido total de cacao resumiendo todos los diferentes ingredientes puros de cacao.

Para el chocolate fabricado, se debe tener en cuenta el producto de cacao puro específico (granos, licor, polvo y/o manteca). Por lo tanto, aplican las reglas regulares del intercambio de crédito.

Ver Anexo II para más información y ejemplos relacionados con la transferencia de crédito de cacao puro certificado UTZ a productos de cacao no puros adquiridos y procesados.

9. Ayuda y asistencia

Si tiene cualquier duda sobre su cuenta de crédito o sobre el producto de cacao UTZ, por favor contacte con nosotros a través de membersupport@utz.org.

Anexo I

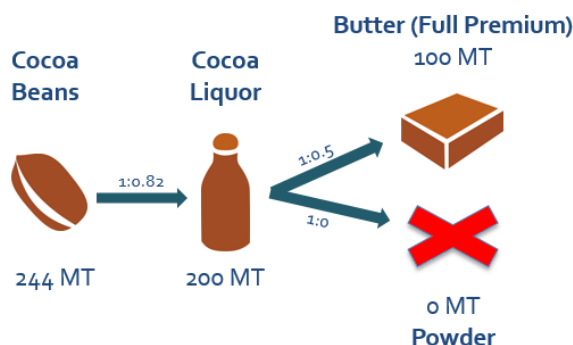
Manteca de cacao de primera clase y cacao en polvo de primera clase

Los siguientes productos de cacao de primera clase están disponibles en el GIP:

- Manteca de cacao de primera clase (Full Premium)
- Cacao en polvo de primera clase (Full Premium)

Los productos tienen un nombre diferente por dos motivos:

1. Para distinguirlos a lo largo de la cadena de suministro de la manteca de cacao "normal" y del cacao en polvo obtenido empleando una relación 1:0.5:0.5.
2. Estos productos de primera clase se diferencian de los productos de polvo de cacao y de la manteca de cacao existentes debido a la relación de conversión empleada del licor de cacao para obtenerlo. En lugar de usar la relación de conversión 1:0.5:0.5 (100 MT de licor de cacao = 50 MT de manteca de cacao y 50 MT de polvo de cacao), los productos de primera clase se obtienen empleando una relación 1:0,5, es decir, 100 MT de licor de cacao = 50 MT de manteca de cacao de primera clase y 50 MT de polvo de cacao de primera clase. Los 50 MT restantes de producto de salida (manteca o polvo dependiendo de la conversión escogida) se retiran del sistema. De este modo no se pueden hacer reclamaciones sobre el producto retirado (el volumen físico del producto retirado se vende como convencional). En el siguiente ejemplo, prima UTZ en la manteca de primera clase se calcula a partir de la cantidad completa de granos empleados para obtener la manteca, 244 MT, consulte la ilustración (el caso inverso para polvo solo: salida = 100 t de polvo y 0 t de manteca, también está disponible):



Si su empresa está procesando o comprando estos productos, debido a la diferente relación de conversión empleada, también se aplican diferentes cálculos al licor de cacao o granos de cacao equivalentes, de modo que pueden introducirse por separado en la cuenta de crédito.

Caso de conversión para cuentas de crédito

Licor a Manteca de primera clase*	0.5
Licor a Polvo de primera clase*	0.5

* Si tiene cualquier duda o desea comercializar con estos productos, contacte con nosotros a través de membersupport@utz.org.

Anexo II

Transferencia de productos de cacao puros adquiridos a productos procesados semi-elaborados

¿Se pueden transferir créditos UTZ de cacao puro (granos, licor, polvos y/o manteca) a productos convencionales de chocolate (productos de cacao no puros)?

Sí, está permitido transferir los créditos. El procedimiento de intercambio de créditos depende de si compró o procesó el chocolate (producto de cacao no puro). Para más información consulte la [plantilla de cuenta de crédito](#).

Crédito transferido de productos de cacao puro certificado UTZ a chocolate convencional comprador (producto de cacao no puro)

Para chocolate comprado, se ha de mirar el contenido total de cacao del chocolate adquirido ya que los productos específicos de cacao puro (granos, licor, polvo y/o manteca) que contiene son desconocidos. Esto hace posible transferir cualquier producto de cacao UTZ puro (grano, licor, polvo y/o mantequilla) para adquirir chocolate convencional con las tasas de conversión apropiadas (mire la tabla de la página 6).

Ejemplo de galletas de chips de chocolate

Usted fabrica galletas chip de chocolate de 0.5 kg (500 g) cada una. Las galletas de chocolate contienen 0.05 kg (50 g) de licor y 0.1 Kg (100 g) de chocolate en el que el contenido de cacao es 0.05 kg (50 g). El contenido total de cacao es del 20 %.

Para fabricar 10.000 galletas de chips de chocolate, usted necesita 500 kg de licor ($10.000 * 0.05$) y 1000 kg de chocolate del cual el contenido de chocolate es de 500 kg ($10.000 * 0.05$).

Para reclamar estas 10.000 galletas de chips de chocolate para las cuales usted adquiere chocolate convencional como UTZ, necesita adquirir:

- 1000 kg de licor (500 kg para cubrir el licor utilizado y 500 kg para cubrir el contenido de cacao del chocolate utilizado); o
- 500 kg de licor y 500 kg de manteca (para cubrir los 500 kg de contenido de cacao del chocolate utilizado); o
- 500 kg de licor y 500 kg de polvo (para cubrir los 500 kg de contenido de cacao del chocolate utilizado)

Transferencia de crédito de productos de cacao puro certificado UTZ a chocolate fabricado (producto de cacao no puro)

Para chocolate manufacturado, el producto específico de cacao puro (granos, licor, polvos y/o manteca) se debe tener en cuenta. Por lo tanto aplican las reglas de intercambio de crédito.

Ejemplo de barra de chocolate puro

Usted fabrica barras de chocolate de 0.2 kg (200 g) cada una. Las barras de chocolate puro contienen 0.06 Kg (60 g) de licor, 0.05 kg (50 g) de manteca y 0.05 kg (50 g) de polvo. El contenido total de cacao es del 80 %.

Para fabricar 10.000 barras de chocolate puro, usted necesita 600 kg de licor ($10.000 * 0.06$), 500 kg de manteca ($10.000 * 0.05$) y 500 kg de polvo ($10.000 * 0.05$).

Para reclamar estas 10.000 barras de chocolate puro como UTZ, usted necesita adquirir:

- 1100 kg de licor (600 kg para cubrir el licor utilizado y 500 kg para cubrir la manteca (500 kg) y el polvo (500 kg))
- o 600 kg de licor, 500 kg de manteca, y 500 kg de polvo.