



Es un producto 100% de mujeres rurales.

Es natural, sostenible, y justo

Su producción apoya a conservar los bosque tropicales y beneficia a mujeres rurales!

Criterios y principios:

Versión 4: 2/2013

Redactado por Dra. Christine Woda y Erika Vohman

Antecedentes

El estándar de los criterios del *MAYA NUT CERTIFIED* fue elaborado en junio del 2011 en la comunidades de El Guayabo y de Marañones en la Reserva del Hombre y Biosfera del Rio Plátano en Honduras, Centro América, con la participación de productoras de Honduras, (Dept. Olancho y Choluteca), de Nicaragua (Dept. Versailles, Cinco Pinos y San Pedro del Norte), y de El Salvador (Dept. Sonsonate). El proceso fue facilitado por la Directora del Maya Nut Institute, Ing. Agr. Erika Vohman, y el equipo técnico del Programa PRORENA de la Cooperacion Alemana GIZ en Honduras, el Lic. Agr. Freddy Rodríguez, Dr. Forest. Christine Woda y la Lic. Alejandra Osorto.

En diciembre del 2012, los Criterios y criterios del *Maya Nut Certified* fueron revisados en base de una aplicación de teste con los grupos de mujeres COMGABIL de la comunidad de El Guayabo, Honduras con participación Fredey Rodriguez, Christine Woda y Erika Vohman.

2. Antecedentes del programa de Nuez Maya *Maya Nut Certified*

Hoy día es ampliamente reconocido que el manejo de los recursos forestales y de las tierras asociadas debe estar en un equilibrio entre la satisfacción de las necesidades ecológicas, económicas, sociales y culturales de presentes y futuras generaciones. Los consumidores están conscientes de la creciente degradación y destrucción de los bosques, y exigen que sus compras de productos forestales no contribuyan a la destrucción de los bosques, sino que ayudan más bien en su conservación y que benefician a la gente de las comunidades adyacentes. En respuesta a esta demanda, nació el programa de certificación del Maya Nut Institute, *Maya Nut Certified*

El programa de certificación *Maya Nut Certified* es un sistema de certificación integrado propuesto por el Maya Nut Institute con el fin de acreditar las organizaciones de productoras recolectoras y comercializadoras de las semillas de Nuez Maya (*Brosimum alicastrum*). Al consumidor esta certificación garantizará un producto natural, sostenible, justo y que apoya a las mujeres rurales.

Si se buscara financiar estas certificaciones a través de los canales convencionales, los 3 certificaciones (Orgánico, Comercio Justo, Sostenible (Plan de Manejo)) tendrán un costo total de más de \$18,000 el primer año y luego un promedio de \$5,000 anual. Como ningún grupo productora cuenta con este nivel de capital, buscamos otra solución porque valoramos la certificación como una herramienta para garantizar la sostenibilidad, producción sin químicos y el comercio justo. Agregamos otros criterios que son importantes para Maya Nut Institute y las productoras de Nuez Maya porque nos interesa establecer un estándar de alta calidad y de alta exigencia social y ambiental.

Tabla 1: Costos de Certificaciones Convencionales (costo al productor)

CERTIFICACION	AGENCIA CERTIFICADORA	COSTO INICIAL	COSTO ANUAL
Comercio Justo	FloCert	\$3,000-\$6,000	\$2,000
Orgánico	MayaCert	\$4,000-\$5,000	\$2,000
Sostenible	Ministerio de Bosques	\$4000-\$6,5000	\$1000 c/5 años
Producto de Mujeres	no existe	no existe	no existe
TOTAL		\$11,000-\$17,500	\$4,000

Para tal fin se ha establecido un estándar que se basa en diez criterios a cumplir en el manejo, la recolección, el procesamiento y la comercialización de la Nuez Maya, y sus respectivos criterios. Estos criterios de *Maya Nut Certified* son una compilación y adecuación de criterios de normas ya existentes e internacionalmente reconocidos, como de los estándares de manejo sostenible del Forest Stewardship Council (FSC), de Utz Certified, FairWild y de Rainforest Alliance, del estándar de beneficios para mujeres en negocios (Womens Business Enterprise National Council, EE.UU.), del estándar de producción orgánica y silvestre del USDA, del estándar de MAP (Plantas Aromáticas y Medicinales) del UICN, del programa de certificación de CNG (Certified Naturally Grown) y del programa de certificación de comercio justo por FLO (Fair Trade Organization). El estándar de *Maya Nut Certified* es aplicable para Nuez Maya cosechado de bosques, o de árboles individuales en cafetales, fincas y riberas de ríos. Fincas y plantaciones en monocultivo y/o que dependen en mano de obra contratado no califican para esta certificación.

El proceso de la certificación y verificación

La Certificación Maya Nut Certified es ofrecido por el Maya Nut Institute, Colorado, EE.UU. a cooperativas, asociaciones, individuos y empresas de mujeres productoras de Nuez Maya.

El proceso de la certificación de *Maya Nut Certified* se inicia voluntariamente por las productoras de Nuez Maya. Los solicitantes a ser certificados deben incorporar los criterios de *Maya Nut Certified* en su sistema de gestión y evaluación, y una vez que se puede asegurar su cumplimiento, se solicita el registro de su organización en el listado de productoras certificadas por Maya Nut Certified. Inscribirse tendrá un costo de \$100 anual.

La decisión de calificar al solicitante como productor certificado es tomada por Maya Nut Certified en base de una evaluación del cumplimiento de los criterios en base a los verificadores establecidos. Los productores que solicitan el certificado deben cooperar en las evaluaciones y facilitar toda la documentación y las visitas relevantes (vea catálogos de los verificadores). Las evaluaciones son hechas por otros grupos certificados del Maya Nut Certified y/o de Inspectores de Maya Nut Certified o Maya Nut Institute. Con la calificación, el solicitante del certificado obtendrá el derecho de usar el sello de la certificación *Maya Nut Certified* en la comercialización. A la vez, se compromete estar dispuesto de realizar las evaluaciones de otros grupos, cuando el Maya Nut Certified lo pida. El grupo que recibe las inspectoras se responsabiliza para el transporte, hospedaje y alimentación del grupo de inspectoras.

Fallas en uno o más de los Criterios resultaran en a la descalificación de un solicitante a ser certificado. La decisión de descalificación es tomada por Maya Nut Certified en base de los informes de la evaluación y su comprobación. El Maya Nut Certified se reserva el derecho de realizar exámenes del laboratorio del producto a certificar.

Los pasos a seguir son los siguientes:

1. Llenar la aplicación: La aplicación conformara parte de su perfil en línea en el sitio web de Maya Nut Certified. Es su respaldo para su certificación y se le debe actualizar anualmente o cuando hay cambios en su producción.
2. Efectuar el pago de \$100 anual a Maya Nut Certified.
3. Firma y entrega de su declaración, con la cual constata que se aplican los estándares de *Maya Nut Certified* y que se cumplen con los requisitos correspondientes. Se renueva la declaración cada año.
4. Recibir visita de la inspección. Cada grupo productor es obligado a someterse a una inspección de áreas de cosecha, secado, empaque y procesamiento (si aplica) y reforestación y una verificación del cumplimiento de los criterios. La inspección es realizado por miembros de otros grupos productoras certificados. No se permite que dos grupos productoras inspeccionan uno a otro. Los formularios de inspección están anexados.

5. Hacer visitas de inspección. Cada grupo certificado tiene que hacer por lo menos una visita de inspección a otro grupo, de forma rotativo. Las inspecciones se hace cada dos años.
6. Los informes y fotos de las inspecciones seran entregados a Maya Nut Certified, junto con la documentacion y muestras de cada producto a certificarse, para su revision y aprobacion. El grupo solicitando la certificacion paga el envio de documentos a Maya Nut Certified.

El programa *Maya Nut Certified* en su contexto mayor

El programa *Maya Nut Certified* pretende complementar y no suplantar a otras iniciativas que apoyan a la gestión forestal responsable y sostenible. Los Criterios y criterios de *Maya Nut Certified* deben utilizarse en conjunto con la legislación nacional y los reglamentos internacionales. Eventuales dificultades en la interpretación de los criterios de *Maya Nut Certified* serán abordadas considerando la legislación nacional y los convenios internacionales ratificados por el país, que prevalecen la normativa del *Maya Nut Certified*.

El presente estándar de *Maya Nut Certified* fue desarrollado considerando las condiciones de recolección, procesamiento y comercialización de la Nuez Maya en Guatemala, Honduras, Nicaragua y El Salvador. Es estándar es aplicable sin restricciones para todos los países y regiones donde se trabaja con la Nuez Maya. No obstante, cuando necesario (p.ej. considerando la legislación nacional), se puede ajustar el estándar a nivel nacional o por región de crecimiento, siempre con el objetivo de mejorar su aplicabilidad, y sin perjudicar el respecto al cumplimiento de los Criterios y criterios. Propuestas de ajustes deben ser reportados al Maya Nut Institute para su aprobación.

Transparencia publicidad

El programa *Maya Nut Certified* está basado en el principio de asegurar una máxima transparencia y publicidad. Para tal fin, el Maya Nut Certified publica en su pagina web el estándar de *Maya Nut Certified* y los informes de evaluación los entes que llevan el sello de *Maya Nut Certified*. El Maya Nut Institute apoya, además, activamente en la difusión de las normas del *Maya Nut Certified*, y en la implementación de actividades para aumentar la conciencia pública sobre la importancia de respetar el equilibrio entre la producción alimentaria, la generación de ingresos para mujeres rurales y la conservación de los bosques:

1. Buscar un equilibrio entre el uso y la protección de los recursos forestales;
2. Incentivar la protección del bosque mediante la generación de ingresos justo para mujeres rurales y sus familias;
3. Asegurar la participacion y toma de decisiones por parte de las mujeres rurales e indígenas;

4. Asegurar que los beneficios economicos de la comercializacion de la Nuez Maya acude a mujeres rurales con un minimo participacion de intermediarios;
5. Asegurar que la Nuez Maya comercializado con el sello *Maya Nut Certified* es producido sin aplicación ni uso de quimicos en ninguna etapa de su producción, desde la cosecha hasta el empaque para el consumidor/comprador final.

2. Los Criterios de *Maya Nut Certified*

Los Criterios de *Maya Nut Certified* son un conjunto de herramientas que se considera como un todo en la evaluación de la gestión de la Nuez Maya sin que su secuencia represente un orden de prioridad. En total el *Maya Nut Certified* se basa en 10 criterios y la certificación se da a grupos que cumplen con un mínimo de 5 de los 10 criterios. Para que Maya Nut Institute las ayude con la comercialización, tienen que cumplir con todos los criterios y se le da una certificación de 10 estrellas:

Los criterios son:

- 1: Cumplimiento de la legislación vigente y de los Criterios de *Maya Nut Certified*
- 2: Derechos garantizados en la tenencia de la tierra, el uso del bosque y en el acceso a arboles cosecheros.
- 3: Sostenibilidad económica y respeto de un precio mínimo (pagado para semilla verde y/o semilla seca) para asegurar un comercio justo a nivel regional.
- 4: Respeto de los derechos de los pueblos indígenas y autóctonos
- 5: Mujeres de comunidades locales beneficiadas
- 6: Calidad e higiene alimenticia garantizada
- 7: Producción en bosques o parches de bosques. Producción sin aplicación ni uso de quimicos, producto sin modificación genética
- 8: Manejo sostenible e integral del bosque

Principio # 1: Cumplimiento de la legislación nacional vigente

Se asegura que en la producción y comercialización de la Nuez Maya se respeta la legislación nacional del país en el que produce, como también los tratados internacionales y acuerdos que el país es signatario

- 1.1 La recolección de la semilla de Nuez Maya se realiza bajo el respeto de la legislación nacional y de reglamento específicos.
- 1.2 Los acuerdos internacionales vinculantes, en particular el convenio 169 de la OIT (derechos indígenas), CIMT (convenio sobre no-trabajo infantil) y el convenio sobre la diversidad biológica son respetados.
- 1.3 La recolección de la Nuez Maya se realiza en áreas definidas, delimitadas, y contando con un **permiso escrito** por el dueño (privado, comunitario, estatal, etc.).

- 1.4 En los centros de procesamiento de la Nuez Maya se satisface las leyes y los reglamentos de seguridad de las trabajadoras. Se cuenta con botiquin para llevar al campo y también hay en el centro de acopio/procesamiento.
- 1.5 Se conoce y se aplica los reglamentos de BPM (Buenas Practicas en Manufactura) establecidas en el pais a que se pertenece.

Principio # 2: Derechos garantizados en la tenencia de la tierra, el uso del bosque y en el acceso a arboles cosecheras.

Se asegura que los derechos de tenencia de la tierra y del uso de los recursos forestales a largo plazo son claramente definidos, documentados y legalmente establecidos.

- 2.1 Las productoras y recolectoras disponen de un derecho legal y escrito del aprovechamiento sostenible del bosque (a largo plazo u renovado cada temporada).
- 2.2 Los beneficiarios del bosque y de la recolección de la Nuez Maya implementan medidas para proteger y mantener sus derechos del manejo del bosque.
- 2.3 Se realiza consultas con personas particulares y grupos de interés potencialmente afectados en los aspectos jurídicos o derecho consuetudinarios para la recolección de la semilla con la finalidad de prevenir y resolver quejas. En caso de pérdidas o daños de propiedad, recursos o medios de subsistencia de las poblaciones locales por el aprovechamiento de la Nuez Maya, se proporciona una compensación justa al daño.
- 2.4 En caso de controversias de derechos de tenencia de la tierra y del uso del bosque de considerable magnitud y sin opciones de solución a mediano plazo descalificara el solicitante del certificado para una evaluación positiva por *Maya Nut Certified*.

Principio # 3: Sostenibilidad económica y respeto de un precio mínimo en las ventas para asegurar un comercio justo a nivel regional.

Se asegura que las productoras respetan en la compra de semilla verde, semilla seca, y la venta de su producto un precio mínimo que es definido en cada pais por Maya Nut Certified en base de los costos de producción del Ojoche. El precio justo se calcula en base al costo de producción, mas un margen de ganancia para la empresa, dentro del eslabon en cual participan. El precio es sujeto a revisiones anuales. .

- 3.1 Las productoras realizan un monitoreo de sus costos de producción y de sus ingresos y egresos anuales en base al formulario de Maya Nut Certified.
- 3.2 La producción y comercialización de los productos elaborados en base de Nuez Maya generan un ingreso que es igual o mayor al salario mínimo.
- 3.3 Las recolectoras y productoras venden sus productos de Nuez Maya a no menos de el precio mínimo establecido. En esto se excluye ventas con finalidad de ayuda humanitaria (alimentación en tiempos de catástrofes), ventas al programa Bosques Sanos, Niños Sanos, u otros programas de meriendas escolares. Grupos de productoras

que compren u venden semilla verde o seca por debajo del precio minimo establecido perderán el certificado.

Principio # 4: Respeto de los derechos de los pueblos indígenas y autóctonos

Se asegura que los derechos de los pueblos indígenas y autóctonos en manejar y administrar sus tierras, territorios y recursos naturales son reconocidos y respetados.

- 4.1 En territorios indígenas, los pueblos indígenas correspondientes están de acuerdo con el sistema y las prácticas de aprovechamiento de la Nuez Maya y del manejo de los bosques.
- 4.2 La recolección de Nuez Maya y el manejo de la especie no afecta a los derechos de la tenencia y de los recursos naturales de los pueblos indígenas, ni a sus conocimientos ancestrales y sus hábitos culturas.
- 4.3 Los sitios de especial significado cultural, religioso, ecológico y/o económico para los pueblos indígenas en el área de recolección y manejo de la Nuez Maya son claramente identificados, y las recolectoras respetan restricciones en el manejo definidos por los pueblos indígenas y cumplen con las medidas de conservación de aquellos sitios.
- 4.4 En territorios indígenas, mujeres representantes de los pueblos indígenas participan en más de un 70% de los beneficios generados en el aprovechamiento y manejo de la Nuez Maya.

Principio # 5: Mujeres de comunidades locales beneficiadas

Se asegura que las operaciones de la recolección, procesamiento y comercialización de la Nuez Maya son realizadas de manera predominante por mujeres de las comunidades locales, aumentando el empoderamiento de la mujer en su estatus social y bienestar económico.

- 5.1 Por lo menos un 70% de las actividades económicas de recolección, procesamiento y comercialización de la Nuez Maya están gestionadas, implementadas y controladas por mujere de las comunidades locales de área de recolección, que también reciben la mayoría de los ingresos y que asumen a la vez los riesgos de operación.
- 5.2 Todos (100%) los puestos de la junta directiva son cubiertos por mujeres y un minimo de 70% de los cargos con salarios o remuneracion mensual, anual o temporal son obligatoriamente cubiertos por mujeres.

Principio # 6: Calidad e higiene alimenticia garantizada

Se asegura la recolección selectiva y la inocuidad de las semillas de la Nuez Maya, excluyendo aquellas con lesiones físicas, y previniendo su contaminación por agentes biológicos, hongos o moho.

- 6.1 No se recolectan semillas con daños físicos ocasionados por la fauna silvestre por el moho o hongos, humedad o ataque de insectos.

- 6.2 Semillas con presencia de hongos y/o mohos son dejadas en el campo de recolección.
- 6.3 Las semillas que se encuentran a menos de 2 m de distancia de zonas con presencia de heces de origen animal y a menos de 10 m de heces de origen humanos no son recolectadas.
- 6.4 Se usa sacos nuevos para la recolección.
- 6.5 Los utensilios de manejo pos-cosecha son lavados y adecuadamente desinfectados antes de usarse.
- 6.6 Las áreas de secado, tostado, molido y almacenamiento son construidas de tal manera y se las mantiene limpias para prevenir la entrada de animales domésticos, animales silvestres (p.e. ratones, murciélagos) e insectos, sin uso de productos químicos (vea principio 6).
- 6.7 El proceso de tratamiento pos-cosecha se planifica y organiza de tal manera que se minimice la contaminación de las semillas con hongos y mohos a través del uso de una infraestructura adecuada (secadoras, silos de almacenamiento etc.).
- 6.8 En los centros de procesamiento de la Nuez Maya se implementan las BPMNM (Buenas Prácticas de Manufactura de Nuez Maya) establecidos por Maya Nut Institute y publicado en el sitio web.

Principio # 7: Producción sin uso de químicos y sin modificación genética

Se asegura que la Nuez Maya provee de bosques nativos o de plantaciones de origen conocidos, de las cuales se puede asegurar que no hayan sido genéticamente modificados y que son libre de cualquier aplicación de fertilizantes o plaguicidas químicos por lo menos desde hace 3 años.

- 7.1 En ningún momento se aplican insumos químicos, ni se deja aplicar químicos entre una ronda de (xxm) del borde del bosque o rodal de recolección de Nuez.
- 7.2 Cada lote recolectado y procesado será empacado en sacos, costales y/o plásticos nuevos, para evitar la contaminación con químicos o con materiales genéticamente modificados por usos previos.
- 7.3 Se conoce el origen de establecimiento del bosque y de los árboles de la Nuez Maya y se puede asegurar que el material de las plantas no haya sido modificado genéticamente.
- 7.4 La semilla recolectada se seque en lugares previamente aprobados. No se permite el secado en patios familiares, tampoco en láminas de zinc (BPMNM en sección 5.8).
- 7.5 La semilla es almacenada en silos metálicos de uso exclusivo para la Nuez Maya sin uso de químicos.
- 7.6 En caso que las semillas están transportado en vehículos, estos deben estar previamente inspeccionados y lavados, para evitar cualquier contaminación química.

Si se transporta otros productos en el mismo transporte, estos provienen exclusivamente de una producción sin uso de químicos y genéticamente no modificada.

7.7 El procesamiento (tostado y molido) se hace únicamente en plantas donde procesan alimentos orgánicos, y con maquinaria y bodegas apartes para evitar la contaminación de la Nuez Maya con residuos de productos producidos con químicos. Queda estrictamente prohibido usar el equipo (sacos, secadoras, silos, tostadoras, molinos, selladoras) para la Nuez Maya que se usa con otros cultivos no producidos de forma orgánica.

Principio # 8: Manejo sostenible e integral del bosque

El aprovechamiento de la Nuez Maya se realiza bajo el concepto de un manejo/aprovechamiento sostenible del bosque, que mantiene la diversidad biológica y las funciones ecológicas del bosque a largo plazo.

- 8.1 La recolección y el procesamiento de la Nuez Maya son económicamente viables para todos los participantes, considerando los costos ambientales y los costos operacionales que garanticen las inversiones necesarias para mantener la productividad, la biodiversidad y el equilibrio ecológico de los bosques aprovechados.
- 8.2 En el diseño y la instalación de la infraestructura de pos-tratamiento se busca de minimizar los impactos al medio ambiente.
- 8.3 La recolección de Nuez Maya se realiza bajo PAP (Plan de Aprovechamiento Participativo) según los lineamientos del Maya Nut Institute y de acuerdo a la legislación nacional.
- 8.4 Se implementa un sistema de monitoreo de impacto ambiental y de la rentabilidad económica
- 8.5 El PAP se revisa periódicamente (como mínimo cada 5 años) para incorporar los resultados del monitoreo y de nuevos conocimientos científicos y técnicos, así como para responder a la evolución de las circunstancias ambientales, sociales y económicas.
- 8.6 Las productoras de Nuez Maya están capacitadas para implementar debidamente su PAP y el sistema de monitoreo.