

PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO

CAFÉ DO CERRADO

PARA

**EXIGÊNCIAS DA CADEIA DE CUSTODIA
COOPERATIVAS/ARMAZÉNS/EXPORTADORES**

**EXIGÊNCIAS PARA USO E PROPAGANDA
DE MARCA REGISTRADA**

INTRODUÇÃO

O Protocolo de Certificação do “Café do Cerrado” para a Cadeia de Custódia (Cooperativas/Armazéns/Exportadores) e Uso da Marca, foi elaborado para assegurar com alto nível de confiança que os cafés tipo arábica, produzido e preparado em fazendas certificadas da Região do Cerrado Mineiro, compreendida pelos municípios produtores abrangidos e demarcados pelo Governo de Minas Gerais seguem padrões diferenciados de manipulação (carregamento, manuseio, identificação, separação, preparação, manutenção da qualidade, etc.) nas Cooperativas, Armazéns e Exportadores Credenciados ao Sistema “Café do Cerrado”.

Tem também o objetivo de checar junto às Cooperativas e/ou Armazéns Credenciados a manutenção das normas do Contrato de Licença de Uso e Propaganda da Marca Registrada e de Indicação de Procedência através de vistorias/auditorias anuais.

O CACCCER aspira possuir um processo de inspeção oportuno e ordenado, o qual constitui parte da orientação em prol do bom serviço do “Sistema Café do Cerrado”.

DEFINIÇÕES

CAFÉ DO CERRADO: Marca Registrada para café do tipo arábica de origem determinada produzido na Região do Cerrado Mineiro, conforme estabelecido nos termos do Decreto-Lei 38.559 de 17 de dezembro de 1996 do IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária da Secretaria de Agricultura do Estado de Minas Gerais, produzido em propriedade certificada, com qualidade de bebida acima de 75 pontos segundo a Metodologia SCAA de Avaliação de Cafés Especiais.

ORGANIZAÇÃO: Cada parte que realiza atividades (incluindo exportação) com café certificado ou não, oriundo da Região Delimitada do Cerrado Mineiro.

REGIÃO DELIMITADA DO CERRADO MINEIRO: Indicação Geográfica, da espécie, Indicação de Procedência de apresentação nominativa, cuja área geográfica é delimitada pelos paralelos 16°37' a 20°13' de latitude e 45°20' a 49°48' de longitude, abrangendo as Regiões do Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba e parte do Alto São Francisco e do Nordeste, caracterizada por áreas de altiplano, com altitude de 800 a 1250m, com clima ameno, sujeitas a geadas de baixa intensidade.

SISTEMA CAFÉ DO CERRADO: Consiste no conjunto de todos os participantes da cadeia do produto café, que tem por objetivo, fortalecer e promover a marca CAFÉ DO CERRADO.

CACCCER Av. Rui Barbosa nº 280, sala 4 – Galeria Joaquim Constantino - Patrocínio – MG – BRASIL – 38740-000 Phone: ++55.34.3831.2096- Fax: ++55.34.3831.4238 info@cafedocerrado.org / www.cafedocerrado.org	VERSÃO	REVISÃO	DATA	APROVAÇÃO
	2009	01	27/08/09	Superintendência CACCCER

CADEIA DE CUSTÓDIA

A Cadeia de Custódia insere os mais diversos elos da cadeia de negócios do café, cujas entidades participantes mantêm os seguintes compromissos:

- I. O CAC CER garantirá a idoneidade do lote de café certificado ao consumidor desde que o referido lote tenha fluído exclusivamente por integrantes da Cadeia de Custódia.
- II. Os participantes credenciados se comprometem a respeitar e endossar os fundamentos dos Programas de Certificações do CAFÉ DO CERRADO.
- III. Os integrantes da Cadeia de Custódia se utilizarão adequadamente dos documentos gerados no referido Programa.
- IV. Os participantes comporão esforço comum para a difusão e promoção do CAFÉ DO CERRADO nos mercados em que atuar.
- V. Ter como princípio a defesa da transparência das transações, com o objetivo de estimular comércio justo e responsável.
- VI. Os integrantes da Cadeia de Custódia deverão manter registros dos lotes de café certificados por si comercializados.
- VII. Quando notificados pelo CAC CER, os participantes se submeterão à Auditoria Externa por empresa de auditoria independente credenciada pelo CAC CER para assuntos pertinentes ao Programa de Certificação.

CADEIA DE CUSTÓDIA – Cooperativas/Armazéns

O credenciamento de armazéns para integração na Cadeia de Custódia do Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO passa pelas seguintes etapas e exigências:

- I. Estar na Região Demarcada do Cerrado Mineiro.

CAC CER Av. Rui Barbosa nº 280, sala 4 – Galeria Joaquim Constantino - Patrocínio – MG – BRASIL – 38740-000 Phone: ++55.34.3831.2096- Fax: ++55.34.3831.4238 info@cafedocerrado.org / www.cafedocerrado.org	VERSÃO	REVISÃO	DATA	APROVAÇÃO
	2009	01	27/08/09	Superintendência CAC CER

- II. Fazer adesão formal à integração na Cadeia de Custódia do Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO através do Contrato de Adesão ao Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO – Cadeia de Custódia/Armazém. 9.1.3. Armazenar os lotes de cafés certificados exclusivamente em locais definidos e demarcados no Armazém.
- III. Possuir sistema de rastreabilidade física e fiscal dos lotes de café armazenados, com metodologia aprovada pelo CACCER.
- IV. Possuir, pelo menos, um dos seguintes credenciamentos: CONAB, BM&F e/ou Banco do Brasil.

CADEIA DE CUSTÓDIA – Exportadores

O credenciamento de empresas exportadoras para integração na Cadeia de Custódia do Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO passa pelas seguintes etapas e exigências:

- I. Adesão formal à integração na Cadeia de Custódia do Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO através do Contrato de Adesão ao Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO – Cadeia de Custódia/Exportador.
- II. Ser empresa exportadora com compromisso de trabalhar com cafés produzidos sob modelo de produção responsável e sustentável.

	ITENS DE CONFORMIDADE	PONTOS DE CONTROLE	
1	DISPOSIÇÕES GERAIS		
1.1	AUDITORIAS ANUAIS E MANUTENÇÃO DE REGISTROS		
1.1.1	A Cooperativa, Armazém Credenciado ou Exportador permitem a vistoria/auditoria tanto nas estruturas físicas das instalações quanto nos registros documentais de seus arquivos anualmente?	A Cooperativa ou Armazém Credenciado deverá, sempre que requisitado, permitir a vistoria/auditoria a fim de verificar o fiel cumprimento do Contrato para Uso da Marca e assegurar a manutenção da qualidade e da rastreabilidade do produto café, objeto do selo de certificação.	
1.1.2	A Cooperativa ou Armazém Credenciado indica claramente a pessoa responsável pelo recebimento e encaminhamento de dados provenientes de lançamentos da Intranet?	A Cooperativa ou Armazém Credenciado deverá indicar um responsável devidamente treinado em lançamentos de dados da Intranet do Sistema Café do Cerrado.	
1.1.3	A Cooperativa, Armazém Credenciado ou Exportador expõe a logomarca do Café do Cerrado dentro dos padrões estabelecidos pelo CACCCER?	Deverão manter expostas ao público a logomarca do Café do Cerrado obedecendo a padronização visual aplicativo da marca.	
1.1.4	Registros de movimentação de entrada e saída do produto café estão acessíveis e são guardados durante no mínimo dois anos?	A Cooperativa ou Armazém Credenciado deverá manter registros apropriados fornecendo informações sobre a origem, a qualidade e o volume (sacas) de café que entra e sai da organização, tanto os certificados quanto os não certificados. Caso haja comercialização interna, as faturas ou notas fiscais deverão ser guardadas para inspeção. Registros eletrônicos poderão ser checados.	
1.2	AUTENTICAÇÃO DO PRODUTO ARMAZENADO / CERTIFICADO		
1.2.1	A Cooperativa, Armazém Credenciado ou Exportador podem demonstrar que o café armazenado ou vendido se originou de fato de propriedades pertencentes à região delimitada do cerrado mineiro?	A Organização deverá operar um sistema que inclua as seguintes exigências: <ul style="list-style-type: none"> Verificação das NFs de transporte ou documentos que acompanham o embarque do café de sua origem até a Cooperativa ou Armazém, para confirmar o status de região delimitada. 	
1.2.2	A Cooperativa, Armazém Credenciado ou Exportador demonstram conhecimento e mantêm documentos que comprovem que o café certificado nelas depositado provém realmente de propriedades certificadas?	A Organização deverá operar um sistema que inclua as seguintes exigências: <ul style="list-style-type: none"> Verificação do lote de café devidamente acompanhado do Certificado da Propriedade na entrada. Verificação da data de expiração do Certificado. 	
2	MANUSEIO E PROCESSAMENTO		
2.1	SEPARAÇÃO DE CAFÉ CERTIFICADO DO NÃO-CERTIFICADO E SEGURANÇA ALIMENTAR		
2.1.1	A Cooperativa ou Armazém Credenciado garante que no ato do desembarque e embarque de cafés certificados, estes são manipulados de forma criteriosa e segura, garantido total rastreabilidade do produto?	A Organização deverá manter pessoal qualificado / treinado para monitorar e executar toda a logística de desembarque e embarque de cafés tanto certificados quanto não certificados a fim de garantir a integridade física do produto.	
2.1.2	A Cooperativa ou Armazém Credenciado mantém área específica para lotes de cafés certificados onde as quais são limpas habitualmente?	Passa a ser de responsabilidade da Organização, tanto a manutenção da identificação dos lotes de cafés certificados, quanto à manutenção da qualidade do mesmo ora depositado.	
2.1.3	Existem medidas de controle para se evitar a	A Organização deverá fazer uso de medidas de controle que elimine ou	

	proliferação de pragas (roedores) nas áreas de armazenagem de café, principalmente nas específicas para café certificado?	evite a proliferação de pragas nas instalações.	
2.1.4	A Cooperativa ou Armazém Credenciado pode demonstrar de forma segura que o café certificado que passa pelo processo de Rebenefício não sofre interferência ou mistura com cafés não certificados?	No caso de Organizações que prestam serviços de Rebeneficiamento, estas deverão demonstrar que operam um sistema que assegure total separação física dos cafés processados. Registros destas operações deverão ser mantidos.	I
2.1.5	Existem instruções claras para os funcionários nas áreas de Armazenagem e Processamento sobre permissão para alimentação e permissão ao ato de fumar?	A Organização toma medidas para a não ocorrência de atos que possam originar uma contaminação do produto café como comer, beber, fumar, cuspir ou demais práticas anti-higiênicas.	II
3	INFRA-ESTRUTURA E ÁREAS EXTERNAS		
3.1	MANUTENÇÃO DA QUALIDADE E SEGURANÇA ALIMENTAR		
3.1.1	No caso de ocorrência de poeiras, são tomadas medidas apropriadas para evitar a contaminação do produto?	Vistoria física e avaliação do local.	I
3.1.2	As vias de acesso e os pátios que fazem parte da área local são permanentemente limpos, sem acúmulo de entulho, lixo ou sucata?	Vistoria física e avaliação do local.	I
3.1.3	As vias de trânsito interno que se encontram dentro de seu perímetro de ação, possuem superfície compacta e/ou pavimentada, adequada para o trânsito sobre rodas, com escoamento adequado, assim como meios que permitam sua limpeza?	Vistoria física e avaliação do local.	II
3.1.4	Medidas são tomadas para impedir o acesso de animais domésticos ou silvestres nas áreas de Processamento e Armazenamento?	Vistoria física e avaliação do local.	I
4	CONTROLE DE PESSOAL E MEIO AMBIENTE		Nível
4.1	SAÚDE, SEGURANÇA, BEM-ESTAR E MEIO AMBIENTE		
4.1.1	A Cooperativa ou Armazém Credenciado tem como filosofia o não emprego de mão de obra infantil nas áreas de trabalho (inclusive trabalhos executados nas áreas administrativas ou escritório)?	A Organização deverá cumprir a Constituição Federal que rege: <u>Art. 7º, XXXIII</u> - proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.	I
4.1.2	A Cooperativa ou Armazém Credenciado possui Licença Ambiental ou possui, no mínimo, um protocolo de solicitação de Licença Ambiental ou Autorização para Instalação e Funcionamento junto ao órgão governamental competente?	A Organização deverá apresentar os documentos solicitados ou número do protocolo dos mesmos.	II
4.1.3	Existe PPRA atualizado? Existe a garantia de que o PPRA reflita a realidade da operação e sua constante atualização?	A Organização deverá apresentar os documentos solicitados. A Organização deverá demonstrar que as medidas de segurança citadas no documento estão sendo posta em prática.	I
4.1.4	É efetuado um processo de integração e treinamento onde conste palestras sobre boas práticas de processamento, manuseio e armazenamento, saúde e segurança no trabalho?	A Organização deverá apresentar manuais de treinamentos e /ou listas de presença dos treinamentos aplicados aos funcionários devidamente assinadas.	II

TÉRMINO DO DOCUMENTO

CRITERIOS DE CUMPRIMENTO

- ✓ Os quatro itens desta lista de verificação deverão ser cumpridos, a saber: disposições gerais; manuseio e processamento; infra-estrutura e áreas externas; controle de pessoal e meio ambiente.

EXIGIBILIDADE	CRITÉRIO PARA CREDENCIAMENTO
<i>Indispensável</i>	Todos os itens atendidos
<i>Importante</i>	Necessita cumprir 3 itens