

PROGRAMA
DE CERTIFICAÇÃO
DO
CAFÉ DO CERRADO

Manual de Procedimentos

ÍNDICE

1. INTRODUÇÃO	5
2. O PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO E A CADEIA DE CUSTÓDIA.....	6
3. O CACCCER E SUAS COMPETÊNCIAS.....	6
4. A FUNDACCER E SUAS COMPETÊNCIAS.....	7
5. O PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO DO CAFÉ DO CERRADO	7
5.1. PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO DO CAFÉ DO CERRADO – CONCEITOS.....	7
5.2. O PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO DO CAFÉ DO CERRADO – GESTÃO	8
6. DO COMITÊ DE NORMAS TÉCNICAS	8
6.1. Das Atribuições do Comitê de Normas Técnicas:	9
6.2. Do Funcionamento do Comitê de Normas Técnicas:	9
7. CERTIFICAÇÃO DE PROPRIEDADE PRODUTORA DE CAFÉ DO CERRADO	9
7.1. ADESÃO AO PROGRAMA: PROCEDIMENTOS DO PRODUTOR	10
7.1.1. PRÉ-REQUISITOS.....	10
7.1.2. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS.....	10
7.1.3. PROCEDIMENTOS: ADESÃO AO PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO DE PROPRIEDADE PRODUTORA DE CAFÉ DO CERRADO.....	11
7.2.1. DOS PROCEDIMENTOS PARA A CERTIFICAÇÃO DE PROPRIEDADE PRODUTORA DE CAFÉ DO CERRADO	11
7.2.2. DA DEFINIÇÃO DO NÍVEL DE QUALIFICAÇÃO DA PROPRIEDADE.....	13
7.2.3. DAS REAVALIAÇÕES DE CONFORMIDADES.....	13
7.2.4. A CERTIFICAÇÃO DO CAFÉ DO CERRADO E CERTIFICAÇÕES TERCEIRAS	14
7.3.1. DOS PROCEDIMENTOS PARA CERTIFICAÇÃO DE ORIGEM E QUALIDADE DO CAFÉ DO CERRADO	15
7.3.2. DO LAUDO PRÉVIO DE CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ DO CERRADO	16
8. CÓDIGO DE CONDUTA DA PROPRIEDADE PRODUTORA DE CAFÉ DO CERRADO.....	17
9. CADEIA DE CUSTÓDIA	18
9.1. CADEIA DE CUSTÓDIA - Armazéns & Cooperativas.....	18
9.2 CADEIA DE CUSTÓDIA – Exportadores	19
9.3. CADEIA DE CUSTÓDIA – Importadores	19
9.4. CADEIA DE CUSTÓDIA – Torrefações	19

9.5. CADEIA DE CUSTÓDIA – Pontos de Venda	20
9.6. CADEIA DE CUSTÓDIA – Pontos de Serviço.....	20
10. DO CREDENCIAMENTO DOS AUDITORES & CONSULTORES – Certificação de Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO e Certificação de Origem e Qualidade	20
10.1. DO CREDENCIAMENTO DE AUDITORES & CONSULTORES – Certificação de Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO.....	20
10.2. DO CREDENCIAMENTO DE AUDITORES – Certificação de Origem e Qualidade do Café: Auditores dos Procedimentos de Lacração.....	21
10.3. DO CREDENCIAMENTO DOS AUDITORES – Certificação de Origem e Qualidade de Café: Árbitros de Classificação de Café	21
ANEXO I.....	22
Regras para Empresas Auditoras que não possuem ISO 65	22

PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO DO CAFÉ DO CERRADO **Origem, Qualidade e Modelo de Produção**

1. INTRODUÇÃO

Decorrente das novas exigências do mercado, como rastreabilidade e modelo de produção, as certificações ganharam grande impulso nestes últimos tempos. É importante lembrar que essas exigibilidades se deram por questões que envolvem, principalmente, aspectos de segurança alimentar.

Ademais, as certificações também tornam visíveis determinados procedimentos de produção, origem geográfica e qualidade para o mercado, promovendo maior elegibilidade dos produtos perante os consumidores.

A concentração dos setores de distribuição e varejista, devido à grande escala dos grupos dominantes, se, por um lado, faz aumentar dramaticamente seu poder de barganha, por outro, acabam por se tornar extremamente suscetíveis a qualquer problema no tocante à qualidade e padrões de segurança alimentar dos produtos que comercializam. Portanto, estes grupos tendem a aumentar os níveis de exigibilidades de segurança alimentar, com foco no modelo de produção, como forma de preservação corporativa, transferindo estas responsabilidades à entidades certificadoras, cujas marcas de certificação se encarregam da comunicação visual com os consumidores.

No caso específico do comércio de café, existe um segmento que está experimentando constante e vigoroso crescimento em todo o mundo, que é o de cafés especiais. Estes cafés são, simplesmente, aqueles que apresentam alta qualidade sensorial e, também, interessantes componentes de marketing, como localização, histórico ou uma garantia de modelo produtivo.

Como exemplo de cafés especiais, podem ser enquadrados os cafés de Appellation ou de origem regional definida, os orgânicos, os produzidos sob sombreamento, entre outros. São dirigidos, preferencialmente, aos pontos de serviço, ao contrário do segmento dos cafés comuns ou comerciais, que têm nos pontos de venda (varejo tradicional – supermercados) como canal de contato com o consumidor.

Os cafés especiais são consumidos ou comercializados nos pontos de serviço, como cafeterias e restaurantes, e têm na diferenciação das qualidades sensoriais o seu principal foco.

Caracterizam-se pelos preços diferenciados praticados, valorizados pelo ambiente e conjunto de serviços. Entre seus consumidores encontram-se pessoas que adquirem produtos também por um diferencial filosófico, ou seja, quando o produto possui um apelo devido ao modelo de produção ou se está agregado a alguma causa social, ambiental ou de responsabilidades.

Neste documento, estão definidas as premissas, conceituação e metodologia do Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO, contemplando a certificação de propriedade, e a certificação de produto.

Deve ser destacada a importância da constituição da Cadeia de Custódia, descrevendo e discernindo seus participantes, como fundamental para o sucesso deste Programa de Certificação.

2. O PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO E A CADEIA DE CUSTÓDIA

O Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO, sob a ótica da Cadeia de Custódia, define as Entidades Certificáveis e as Entidades Credenciáveis.

São Entidades Certificáveis a Propriedade, o Produto (cada lote de café), os Armazéns, as Cooperativas, Exportadores, bem como as Torrefações (que por sua vez são certificadas pela ABIC – Associação Brasileira de Indústria de Café, através do Instituto Totum).

Na Cadeia de Custódia existe as Entidades Credenciáveis, que são participantes que têm como compromisso preservar a integridade de um determinado produto certificado sob "custódia", a partir do seu ponto de produção ao consumo final. No caso do CAFÉ DO CERRADO, o lote de café é o artigo certificado sob custódia que deverá seguir íntegro até o consumidor, passando ou não respectivamente, por um armazém, um exportador, um importador, um torrefador, e, finalmente, um ponto de venda (varejo) ou ponto de serviço (cafeteria ou restaurante). Portanto, são Entidades Credenciáveis, o importador, e os pontos de venda e de serviço.

Perante o consumidor, este tipo de produto é identificável pelas suas qualidades intrínsecas e por uma comunicação visual, normalmente vinculada à apresentação de uma marca de certificação.

No caso particular do Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO, estão previstas duas diferentes Cadeias de Custódia, uma para o mercado brasileiro e outra para o mercado internacional. Para ambos os casos, a Marca de Certificação do CAFÉ DO CERRADO se constitui como o símbolo que deve figurar nos meios de identificação junto ao consumidor.

3. O CACCR E SUAS COMPETÊNCIAS

3.1. O CACCR – Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado, possui a titularidade da Indicação de Procedência (IP) Cerrado Mineiro junto ao INPI, que lhe dá direito de uso exclusivo da referida indicação. A Região do Cerrado Mineiro é a primeira região cafeeira brasileira demarcada, através de ato do Governo do Estado de Minas Gerais de 27 de abril de 1995, abrangendo 55 municípios do Triângulo Mineiro, Alto Paranaíba, Noroeste de Minas e Alto São Francisco.

3.2. O CACCR é o certificador oficial da Origem Cerrado Mineiro, através de credenciamento pelo Governo de Minas Gerais, através do IMA – Instituto Mineiro de Agropecuária da Secretaria de Estado da Agricultura e Pecuária, Registro No. 481.05.478, de 18 de maio de 1998, constituindo-se o primeiro certificador de origem e qualidade de café do Brasil.

3.3. Ao firmar convênio, em fevereiro de 2003, com a SCAA – Specialty Coffee Association of América (Associação Americana de Cafés Especiais), maior entidade mundial do gênero, e que introduziu no mercado de cafés a Metodologia de Classificação de Cafés Especiais, destinado exclusivamente aos produtos de alta qualidade, o CACCR e suas entidades passaram a adotar tal metodologia, inclusive para a emissão dos Laudos de Classificação de Café dos lotes sob processo de certificação. Neste caso, o CACCR – Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado, através de seus

classificadores credenciados realiza todos os procedimentos de avaliação técnica dos lotes de café, incluindo-se a emissão do Laudo de Classificação de Café segundo Normas SCAA de Cafés Especiais.

3.4. O CACCCER também é um certificador Origem BRASIL pelo Sistema OIC – Organização Internacional do Café, por força do convênio estabelecido com o CCCMG – Centro de Comércio de Café de Minas Gerais e CECAFÉ – Conselho dos Exportadores de Café Verde do Brasil. Este sistema de certificação de origem país, estabelecido pela OIC, está presente em todos os países exportadores de café, identificando também o exportador e número de embarque, através de um código único. O CACCCER é a primeira entidade de não-exportadores com esse status em todo o mundo.

4. A FUNDACCER E SUAS COMPETÊNCIAS

A FUNDACCER – Fundação de Desenvolvimento do Café do Cerrado, é a entidade cujo objetivo é o de estimular e promover trabalhos de pesquisa aplicada ao café, notadamente nos campos de produção, visando obtenção de grãos de alta qualidade, e desenvolvimento de novas aplicações industriais ao café.

Através do CEC – Centro de Excelência do Café do Cerrado, coordena, organiza e promove cursos, workshops e seminários voltados à capacitação e aperfeiçoamento de técnicos das áreas de tecnologia agrônômica até de serviços ao consumidor, como formação de baristas.

Regularmente, a FUNDACCER possui um Engenheiro Agrônomo Responsável junto ao CREA. Além disso, seu Laboratório de Classificação de Café está sob credenciamento junto ao MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

5. O PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO DO CAFÉ DO CERRADO

5.1. PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO DO CAFÉ DO CERRADO – CONCEITOS

O Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO abrange dois focos de programas integrados, porém distintos:

- Certificação de Origem e Qualidade de Café (Certificação de Produto),
- Certificação da Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO - Modelo de Produção.

A Certificação de Origem e Qualidade do CAFÉ DO CERRADO é uma certificação de produto. Sua norma está registrada no INPI como Regulamento da Região Demarcada do Cerrado Mineiro. Esta certificação tem como fundamentos aqueles pertinentes ao conceito de Appellation, relatados a seguir:

- Demarcação oficial da região produtora;
- Perfeita caracterização e identificação sensorial da bebida;
- Possuir normas e condições de produção padronizadas, homogêneas e codificadas, denominadas terroir.

Dessa forma, para a certificação do produto como CAFÉ DO CERRADO, é necessário o cumprimento dos seguintes requisitos:

- Lote de café sob certificação produzido na região demarcada do Cerrado Mineiro, advindo de uma Fazenda Certificada pelo CACCER;
- Bebida que apresenta as características sensoriais do CAFÉ DO CERRADO, são cafés pontuados acima de 75 pontos pela metodologia da SCAA;
- Lote sob certificação depositado em armazém certificado/credenciado pelo CACCER.

5.2. O PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO DO CAFÉ DO CERRADO – GESTÃO

O Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO é gerido pelo CACCER, que, neste âmbito, possui as seguintes responsabilidades:

5.2.1. Receber as solicitações dos processos de certificação, sejam de propriedades, sejam de produto (lotes de café);

5.2.2. Credenciar e supervisionar as Empresas de Auditoria de Certificação;

5.2.3. Credenciar e supervisionar os Auditores de Procedimento de Lacração;

5.2.4. Gerenciar todo o tráfego de informações de cada Propriedade Produtora Certificada, no tocante aos procedimentos agrônômicos, relações humanas e ambientais, alimentando corretamente, dessa forma, os mecanismos de rastreabilidade pertencentes;

5.2.5. O CACCER, para cada lote de café sob certificação de origem e qualidade, realiza a devida avaliação sensorial segundo Metodologia SCAA de Cafés Especiais, cujo Laudo de Classificação de Café resultante formará o conjunto de documentos do Certificado de Origem e Qualidade do CAFÉ DO CERRADO;

5.2.6. Manter um Comitê de Normas Técnicas que se responsabilizará pela atualização e aperfeiçoamento de todos os aspectos a ele pertinentes no presente Programa de Certificação.

5.2.7. O CACCER concederá o prazo máximo de 20 (vinte dias) para que as empresas credenciadas e demais envolvidos utilizem os documentos e registros referentes aos Programas de Certificação do Café do Cerrado (Certificação de Propriedade e Certificação de Produto). Prazo este concedido a partir da divulgação por e-mail e/ou através do website www.cafedocerrado.org, exceto quanto à mudança de Código de Conduta que terá um prazo especial, como exposto no item 8.5 deste Manual.

6. DO COMITÊ DE NORMAS TÉCNICAS

O Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO possui um Comitê de Normas Técnicas, formado por 9 (nove) membros, dos quais um Coordenador e um Vice-Coordenador, efetivos são indicados em Assembléia do CACCER, e possuem caráter deliberativo.

6.1. Das Atribuições do Comitê de Normas Técnicas:

- 6.1.1. Manter o bom andamento, bem como conferir periodicamente o desempenho do referido programa;
- 6.1.2. Estabelecer, através de estudos, atualizações necessárias no Código de Conduta;
- 6.1.3. Promover revisão do Código de Conduta a cada três anos em função das condições dinâmicas de mercado;
- 6.1.4. Realizar estudos para ajustes de valores pertinentes à Tabela de Taxas e Serviços e sugerir sua implantação;
- 6.1.5. Estabelecer regras e parâmetros para questões referentes ao Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO.

6.2. Do Funcionamento do Comitê de Normas Técnicas:

- 6.2.1. O Comitê de Normas Técnicas deverá ser referendado pela Assembléia Geral do CACCR, após indicação dentro do Conselho Deliberativo do CACCR, tendo seus membros mandato de 2 (dois) anos, passível de recondução;
- 6.2.2. O Comitê Normas Técnicas deverá se reunir regularmente a cada 90 (noventa) dias ou, extraordinariamente, quando for necessário;
- 6.2.3. Os membros do Comitê Normas Técnicas prestarão serviços voluntariamente, sem qualquer remuneração;
- 6.2.4. Os membros do Comitê de Normas Técnicas não poderão ter mais de duas faltas não justificadas por ano, sendo, então, passíveis de destituição;
- 6.2.5 O Conselho Deliberativo do CACCR pode substituir os membros do Comitê de Normas Técnicas, devendo os substitutos serem referendados na reunião seguinte do Conselho Deliberativo;
- 6.2.6. O Comitê de Normas Técnicas se dissolverá quando não ocorrer quorum mínimo de 3 (três) participantes.

7. CERTIFICAÇÃO DE PROPRIEDADE PRODUTORA DE CAFÉ DO CERRADO

A Certificação de Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO constitui-se em uma certificação de modelo de produção, abrangendo aspectos agrônômicos, sociais e ambientais, sob preceitos de Produção Responsável e Sustentável. Baseada nos principais protocolos existentes no mercado quanto aos aspectos de produção responsável, a Certificação de Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO caracteriza-se pelo seu modelo de inclusão, permitindo a todos os produtores da região demarcada participarem independentemente da sua classificação quanto ao tamanho da propriedade ou estrutura administrativa.

Tem como principal característica o fato de estabelecer classificação das propriedades em função dos itens de conformidade atendidos. Essa classificação, que se dá em 3 (três) diferentes Níveis de Qualificação, identifica a propriedade por estrelas, partindo de 1 (uma) Estrela, como Nível de Qualificação de entrada, até 3 (três) Estrelas, que é o Nível de Qualificação Máximo.

O Código de Conduta da Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO é um guia para o cultivo de café de modo responsável e sustentável na Região Demarcada do Cerrado Mineiro, tendo como referência as Boas Práticas Agrícolas (BAP) definidas pelo Protocolo EUREP GAP (European Retailer Group – Good Agricultural Practice).

O Código de Conduta da Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO descreve todos os requisitos para cada nível de qualificação.

A Lista de Verificações de Conformidades da Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO constitui-se no roteiro de avaliação ou auditoria.

7.1. ADESÃO AO PROGRAMA: PROCEDIMENTOS DO PRODUTOR

Para adesão ao Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO, o produtor deve atender o seguinte grupo de procedimentos, relacionado como se segue.

7.1.1. PRÉ-REQUISITOS

Para a adesão ao Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO – Certificação de Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO, os seguintes pré-requisitos devem ser satisfeitos:

7.1.1.1. O produtor deve ser associado em condição de regularidade de uma das entidades filiadas ao CAC CER, seja Associação ou Cooperativa.

7.1.1.2. A propriedade que será integrante do Programa de Certificação deve estar localizada na Região Demarcada do Cerrado Mineiro.

7.1.2. DOCUMENTOS NECESSÁRIOS

O produtor deve apresentar os seguintes documentos para adesão ao Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO – Certificação de Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO:

7.1.2.1. Cartão de Produtor Rural;

7.1.2.2. CPF e RG, no caso de Pessoa Física;

7.1.2.3. CNPJ, Contrato Social (Primeiro Contrato e última alteração), RG e CPF do representante legal ou do procurador, neste caso com cópia da Procuração;

7.1.2.4. Contrato de Arrendamento, quando for o caso;

7.1.2.5. Mapa GPS, caso tenha.

7.1.3. PROCEDIMENTOS: ADESÃO AO PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO DE PROPRIEDADE PRODUTORA DE CAFÉ DO CERRADO

7.1.3.1. O produtor deve manifestar interesse na adesão ao Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO junto à Associação ou Cooperativa onde é filiado, preenchendo o formulário de Registro de Propriedade no Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO.

7.1.3.2. A Associação ou Cooperativa deve apresentar uma cópia do Código de Conduta da Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO para que o produtor tenha pleno conhecimento do escopo do Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO, dos seus requisitos, da lista de conformidades, enfim, de todas as informações necessárias.

7.1.3.3. A Associação ou Cooperativa a qual o produtor é filiado deve enviar uma Carta de Apresentação ao CACCCER, juntamente com o formulário de Registro de Propriedade devidamente preenchido e os documentos, na forma de cópias, listados no item 7.1.2.

7.1.3.3.4 Se por motivo de força maior uma entidade filiada ao CACCCER não conceder a carta de recomendação ao produtor, o mesmo não poderá ser indicado por outra entidade, até que se resolva o impasse com a primeira.

7.1.3.4. O produtor deve responder à Ficha de Avaliação Prévia da Propriedade Produtora, que se constituirá em documento de referência para os trabalhos da Auditoria de Diagnose e de Certificação.

7.2.1. DOS PROCEDIMENTOS PARA A CERTIFICAÇÃO DE PROPRIEDADE PRODUTORA DE CAFÉ DO CERRADO

7.2.1.1. Ao receber o conjunto de documentos, o CACCCER dá início ao processo de integração do produtor ao Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO, gerando o respectivo Contrato de Adesão ao Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO.

7.2.1.2. O Contrato deverá ser assinado pelas partes, concomitantemente ao pagamento da Taxa de Adesão ao Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO ao CACCCER.

7.2.1.3. A Taxa de Adesão, está sob responsabilidade do CACCCER, que apresenta valores em função da área de café:

7.2.1.3.1. Propriedade de característica familiar;

7.2.1.3.2. Propriedade de pequeno porte: até 79 hectares;

7.2.1.3.3. Propriedade de médio porte: de 80 a 249 hectares;

7.2.1.3.4. Propriedade de grande porte: acima de 250 hectares.

7.2.1.4. Recomenda-se que o produtor agende uma Consultoria, que é realizada por empresa de consultoria/auditoria credenciada pelo CACCCER, previamente à Auditoria de Certificação, visando verificação de necessidade de ajustes restante;

7.2.1.5. O produtor deverá agendar a Auditoria de Certificação com empresa de auditoria independente credenciada pelo CACCCER, através de seu Núcleo Local ou não;

7.2.1.6. Sempre que for solicitada uma auditoria, a empresa auditora deverá entrar em contato com o CACCCER para saber se o produtor já possui adesão junto ao Programa de Certificação do Café do Cerrado;

7.2.1.6.1 O Auditor, deverá sempre iniciar a inspeção da(s) fazenda(s) em processo de certificação verificando o **Contrato de Adesão ao Programa de Certificação do “Café do Cerrado”**, pois a auditoria somente poderá acontecer mediante apresentação deste documento, sendo que a(s) fazenda(s) a serem auditada(s) é/são descritas neste instrumento, sendo vedado assim no momento da auditoria solicitar a inspeção de uma propriedade que não tenha sido contemplada contratualmente entre o CACCCER e o produtor.

7.2.1.7. A empresa auditora ou a agente de atendimento do Núcleo Local do produtor deverá verificar o preenchimento da Ficha de Avaliação Prévia da Propriedade Produtora, para melhor conhecer a propriedade antes da auditoria;

7.2.1.8. É obrigatório, para o Nível de Qualificação 3 estrelas Equivalência Códigos RA (Rainforest Alliance & CACCCER), que a Auditoria de Certificação seja realizada pelo IMAFLORA;

7.2.1.8.1 As empresas credenciadas e com titulação ISO 65.000 poderão realizar auditoria para o nível 3 estrelas, mas somente para Certificação CACCCER.

7.2.1.9. Para os Níveis de Qualificação 1 e 2 Estrelas, a Auditoria de Certificação será feita tanto por empresa de auditoria que possua ISO 65.000, quanto por empresa de auditoria credenciada pelo CACCCER para tal finalidade;

7.2.1.10. As empresas auditoras deverão enviar ao CACCCER: o Relatório Final de Auditoria, Ata Final de Abertura e Fechamento, Check-list, Pesquisa de Satisfação de Certificação de Propriedade (todos estes documentos no Padrão CACCCER, disponíveis em: <http://www.cafedocerrado.org/?p=d1>), os quais deverão, preferencialmente, ser entregues no prazo máximo de 7 (sete dias) após a data da auditoria, para o CACCCER proceder à emissão do Certificado de Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO;

7.2.1.11. Todas as empresas credenciadas, exceto o IMAFLORA devido a parceria CACCCER & RA, deverão seguir o anexo 1 deste manual.

7.2.1.12. No caso de Auditoria de Certificação realizada por empresa de auditoria que possua ISO 65, credenciada pelo CACCCER, será sua a responsabilidade da emissão do respectivo Certificado de Propriedade Produtora de Café do Cerrado, em seu Nível de Qualificação específico, de validade anual.

7.2.1.13. O valor dos honorários da Auditoria de Certificação, que deve ser pago diretamente à empresa de auditoria credenciada pelo CACCCER, é estabelecido em função do porte do produtor e se é de natureza individual ou de grupo, sendo seus valores divulgados, a título de referência, pelo CACCCER;

7.2.1.14. As despesas de viagem, que compreendem o deslocamento, calculado sobre a distância percorrida, hospedagem e refeições, quando necessárias, serão cobradas independentemente dos honorários de auditoria e pagos diretamente a essa empresa;

7.2.1.15. Verificando-se itens em não-conformidade do Código de Conduta da Propriedade Produtora de Café do Cerrado, o produtor terá o prazo de 30 (trinta) dias para providenciar os ajustes necessários, ao que deverá agendar nova Auditoria de Certificação;

7.2.1.15.1. O produtor não terá prazo quando houver não-conformidade(s) que não podem ser revertidas.

7.2.1.16. O prazo de 30 (trinta) dias poderá ser prorrogado caso o produtor envie a empresa auditora que o atendeu correspondência justificando a solicitação, este segundo prazo não deverá ultrapassar 120 (cento e vinte) dias;

7.2.1.17. Caso um produtor possua um lote de café que, após sofrer avaliação de sua qualidade, possa ser enquadrado na Certificação de Origem e Qualidade do CAFÉ DO CERRADO e esse produtor não faça parte do Programa de Certificação de Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO, nem tenha sido inscrito anteriormente e sofrido exclusão do Programa, excepcionalmente uma vez, o CAC CER poderá realizar a emissão do respectivo Certificado de Origem e Qualidade do CAFÉ DO CERRADO para esse lote;

7.2.1.18. A esse produtor será vedado que outro lote venha obter um Certificado de Origem e Qualidade do CAFÉ DO CERRADO enquanto ele não se tornar participante do Programa de Certificação de Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO, e tiver sua fazenda auditada em dos níveis de qualificação;

7.2.2. DA DEFINIÇÃO DO NÍVEL DE QUALIFICAÇÃO DA PROPRIEDADE

Uma vez definido o Nível de Qualificação da Propriedade Produtora, decorrente do Relatório de Auditoria, de empresa credenciada, procede-se o seguinte:

7.2.2.1. É emitido o Certificado de Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO, indicando o correspondente Nível de Qualificação, de validade anual.

7.2.3. DAS REAVALIAÇÕES DE CONFORMIDADES

7.2.3.1. Anualmente, a propriedade deverá passar por uma nova Auditoria de Certificação para Reavaliação de Conformidades, realizada por empresa de auditoria independente credenciada pelo CAC CER, cujo Relatório de Auditoria poderá habilitar a propriedade ao Nível de Qualificação solicitado pelo produtor.

7.2.3.2. Caso o presente Relatório de Auditoria demonstre o não atendimento às conformidades verificadas, nova Auditoria de Certificação deverá ser agendada num período de 30 (trinta) dias ou se reportar à empresa de auditoria, após os devidos ajustes, devendo o responsável pela propriedade arcar com as despesas decorrentes. Ressalva item: 7.2.1.15.1.

7.2.3.3. O prazo de 30 (trinta) dias poderá ser prorrogado por igual período, desde que o responsável pela propriedade encaminhe documento por escrito a empresa auditora com as devidas justificativas.

7.2.3.4. Ocorrendo confirmação de retrocesso no atendimento das conformidades, a propriedade sofrerá Rebaixamento no Nível de Qualificação, compatível com o atual atendimento de conformidades, salvo retrocesso ao nível de qualificação 1 estrela, em virtude de o produtor poder permanecer nesta categoria somente pelo prazo de 2 (dois) anos (código v.13), e por 3 (três) anos (código v.14).

7.2.3.4.1 A certificação que for renovada entre as alterações de Código de Conduta / Norma, obedecerão ao prazo mínimo de 2 (dois) anos para auditoria na Norma anterior no nível 1 estrela, sendo que para a Norma v.14 (2009) poder-se-á certificar no nível 1 estrela pelo prazo de no máximo 3 (três) anos.

7.2.3.5 Caso ocorra de uma Associação / Cooperativa se desligar do CACCER, e o produtor já fazer parte do Programa de Certificação de Propriedade do Café do Cerrado, o mesmo com a devida fazenda inscrita no Contrato de Adesão, poderá renovar sua certificação, por ser considerado um direito adquirido por ele.

É importante notar que o Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO estimula o constante aperfeiçoamento das propriedades e produtores no tocante aos aspectos de tecnologia agrônômica e procedimentos administrativos, somados à responsabilidades social e ambiental.

7.2.4. A CERTIFICAÇÃO DO CAFÉ DO CERRADO E CERTIFICAÇÕES TERCEIRAS

O Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO é flexível a ponto de acomodar outras certificações, denominadas Certificações Complementares. Estas certificações são aquelas que os produtores podem pleitear individualmente, passando pelos competentes procedimentos de certificação em vista de oportunidades de negócios em mercados específicos.

O CACCER estimula os produtores do Cerrado Mineiro a participarem de uma ou mais sistemas de certificações complementares como forma de aperfeiçoamento empresarial.

As seguintes certificações têm mantido demanda no mercado de café, passíveis de aplicação no Brasil:

- Produção segundo modelo Orgânico;
- Rainforest, que tem como foco a certificação de cafés sombreados ou produzidos em propriedades que mantenham um programa de reflorestamento com espécies nativas;
- Utz Kapeh, certificação de produção responsável, que abrange aspectos agrônômicos, sociais e ambientais;
- Fair Trade, destinada principalmente para as pequenas propriedades com estrutura operacional familiar;
- ISO 14.001, específica para procedimentos relacionados ao convívio com o meio-ambiente;

- EUREP GAP, que normatiza os procedimentos de produção de produtos vegetais comercializados no Mercado Comum Europeu;
- Outras certificações.

7.3.1. DOS PROCEDIMENTOS PARA CERTIFICAÇÃO DE ORIGEM E QUALIDADE DO CAFÉ DO CERRADO

Um lote de café somente poderá ter seu Certificado de Origem e Qualidade do CAFÉ DO CERRADO emitido quando a propriedade produtora for auditada por empresa credenciada ao CACCCER, configurando-se participação plena no Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO.

As etapas de Certificação de Origem e Qualidade do CAFÉ DO CERRADO são as seguintes:

7.3.1.1. O lote de café deve estar depositado num dos armazéns credenciados ou certificado pelo CACCCER, devidamente codificado, ou na Propriedade Certificada CAFÉ DO CERRADO, desde que sejam pagas as devidas taxas para acompanhamento de um auditor do CACCCER.

7.3.1.2. Lançar a Solicitação de Certificação de Origem e Qualidade do CAFÉ DO CERRADO (máximo de 320 sacas de 60 kg ou equivalente 19200 quilos de cafés quantidade de um container), bem como o Pré-laudo feito pelo juiz SCAA da cooperativa na intranet. Enviar ao CACCCER, e 1 (um) quilo de café do lote a ser lacrado pelo CACCCER, isto poderá ser feita apenas pelas entidades filiadas ao Sistema Café do Cerrado.

7.3.1.3. Necessariamente, no caso de exportação, deve estar definido o número do Certificado OIC para marcação de sacaria.

7.3.1.4. No caso de operação no mercado interno, deve estar identificada na sacaria a indústria de torrefação adquirente do lote de café.

7.3.1.5. O CACCCER organiza a prova do café pelo seu juiz SCAA e gerando os devidos lacres conforme a pontuação dos cafés.

7.3.1.6. Agenda-se a data da Lacração do Lote no armazém credenciado, ou fazenda certificada.

7.3.1.7. Caso a lacração seja feita em fazenda certificada, o produtor deverá arcar com os custos, isto é, pagamento do auditor, deslocamento e outro(s) desta natureza que se faça(m) necessário(s). Tabela em anexo.

7.3.1.8. No momento da Lacração do Lote, um auditor credenciado pelo CACCCER acompanhará o procedimento, entregando os lacres (Códigos de Barras de Logística), e conferindo as amostras de grão verde enviadas ao CACCCER com as amostras que estão sendo embarcadas, antes da total lacração do lote.

7.3.1.9. O CACCCER procederá a emissão do Certificado de Origem e Qualidade do CAFÉ DO CERRADO, desde que o lote de café tenha atingido, na Avaliação Sensorial da Bebida, no mínimo 75 (setenta e cinco) pontos pela metodologia SCAA.

7.3.1.10. São considerados lotes de café aptos à Certificação de Origem e Qualidade do CAFÉ DO CERRADO todos aqueles que atingirem, no mínimo, 75 (setenta e cinco) pontos na Avaliação Sensorial segundo a Metodologia SCAA de Cafés Especiais, pontuação esta que permite a perfeita identificação e caracterização de bebida do CAFÉ DO CERRADO. Em caso de segunda prova é aceitável uma diferença de 3 pontos de diferença entre as notas dos dois juizes, caso a diferença seja maior é feita outra prova.

7.3.1.11. – CAFÉ DO CERRADO CERTIFICADO E CAFÉ RASTREÁVEL

7.3.1.11.1 – CAFÉ DO CERRADO CERTIFICADO: O café que possui esta nomenclatura “Certificado”, é considerado o legítimo CAFÉ DO CERRADO, é oriundo de uma Fazenda Certificada pelo CACCCER, pontuado na metodologia da SCAA (Associação Americana de Cafés Especiais), cuja pontuação atinge 75 pontos acima. Este café é acondicionado em sacaria de juta com a marca CAFÉ DO CERRADO impressa; selado com etiqueta de código de barra na cor verde, na qual consta a logomarca “Appellation Cerrado”.

7.3.1.11.2 O CAFÉ DO CERRADO Certificado tem bebida que apresenta as seguintes características sensoriais:

7.3.1.11.2.1. AROMA: intenso, com notas variando entre caramelo e nozes;

7.3.1.11.2.2. ACIDEZ: delicada, predominantemente cítrica;

7.3.1.11.2.3. CORPO: de mediano a encorpado;

7.3.1.11.2.4. SABOR: adocicado, achocolatado intenso;

7.3.1.11.2.5. FINALIZAÇÃO: de longa duração.

7.3.1.11.3. – CAFÉ RASTREADO DA REGIÃO DO CERRADO MINEIRO: O café que possui esta nomenclatura “Rastreado” é oriundo de uma Fazenda Certificada pelo CACCCER, pontuado na metodologia da SCAA (Associação Americana de Cafés Especiais), cuja pontuação varia entre 50 a 74 pontos. Este café é acondicionado em sacaria de juta sem a logomarca do CAFÉ DO CERRADO e sem a logomarca “Appellation Cerrado” impressa; selado com etiqueta de código de barra na cor branca.

7.3.2. DO LAUDO PRÉVIO DE CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ DO CERRADO

7.3.2.1. Fica previsto, a possível emissão de Laudo Prévio de Certificação de CAFÉ DO CERRADO de todo lote de café produzido em Propriedade Produtora Certificada de CAFÉ DO CERRADO com a finalidade exclusiva de verificação e comprovação de sua qualidade.

7.3.2.2. O produtor deverá solicitar ao CACCCER, através do Armazém / Cooperativa / Trading Credenciado(a) ou Certificado(a) onde estiver depositado o lote sob questão, o Laudo Prévio de Classificação de CAFÉ DO CERRADO em formulário específico e realizando o pagamento da Taxa de Emissão de Laudo Prévio de Certificação, constante em Tabela de responsabilidade do CACCCER.

7.3.2.3. Uma amostra representativa de 1 (um) quilo do lote, deverá ser enviada ao CACCCER, no endereço de seu escritório central, para se proceder sua avaliação de qualidade.

7.3.2.4. Após a amostra ser avaliada sensorialmente pelo Classificador do CACCCER, será emitido o correspondente Laudo Prévio de Certificação de CAFÉ DO CERRADO.

7.3.2.5. São considerados lotes de café aptos à uma futura Certificação de Origem e Qualidade do CAFÉ DO CERRADO todos aqueles que atingirem, no mínimo, 75 (setenta e cinco) pontos na avaliação segundo a Metodologia de Cafés Especiais, pontuação que permite a perfeita identificação e caracterização de bebida do CAFÉ DO CERRADO.

8. CÓDIGO DE CONDUTA DA PROPRIEDADE PRODUTORA DE CAFÉ DO CERRADO

O Código de Conduta da Propriedade Produtora de Café do Cerrado baseia-se nos seguintes pilares:

8.1. Condução Agrônômica Responsável, contemplando utilização de produtos agroquímicos ou de proteção de cultivos registrados para a cultura. Prevê utilização preferencialmente dos conceitos de Manejo Integrado de Pragas e Doenças. A condução obrigatoriamente tem supervisão de profissional qualificado, e estabelece-se conjunto solidário entre funcionários, produtos, ações e condições da lavoura.

8.2. Pleno atendimento da legislação trabalhista brasileira, contemplando aspectos de segurança laboral, medicina do trabalho e de promoção profissional dos funcionários.

8.3. Pleno atendimento da legislação ambiental brasileira, abrangendo desde aspectos de gerenciamento de risco ambiental até preservação e estímulo ao incremento da biodiversidade na propriedade.

8.4. Completo registro de todas as atividades e ações na unidade produtiva, permitindo a utilização de mecanismos de rastreabilidade no sentido amplo, seja no tocante à sanidade do produto final café, seja relativo ao acompanhamento dos custos de produção.

8.5. Quando houver mudança de versão no Código de Conduta, todas as empresas auditoras e consultoras credenciadas pelo CACCCER, ficam cientes que o produtor poderá optar pela versão anterior, num período de 4 (quatro) meses completos, a partir do momento que o CACCCER envia a nova versão do Código de Conduta para as mesmas e/ou é publicado no site: www.cafedocerrado.org. Considerando-se que o CACCCER é a entidade representativa dos produtores da Região Demarcada do Cerrado Mineiro, o modelo de certificação adotado prevê mecânica de inclusão de produtores de todo o porte, desde os familiares até os de grande porte, possibilitando, assim, a todos os cafeicultores da região acesso ao Programa de Certificação e, posteriormente, aos mercados que o exigem.

São estabelecidos quatro níveis de qualificação, de natureza progressiva. Utilizando-se a nomenclatura de segmentação por "estrelas", parte-se do Nível de Qualificação 1 Estrela, contendo conjunto de itens de conformidade que permite a todos os produtores indistintamente participarem, até o Nível de Qualificação 3 estrelas, cujo atendimento aos itens de conformidade se traduzem no atendimento pleno das normas do Programa de Certificação EUREP GAP.

Devido à dinâmica do mercado, o Código de Conduta da Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO deve passar por um processo de atualização e aperfeiçoamento constante, sob responsabilidade do Comitê de Normas Técnicas, para manter-se devidamente ajustado.

9. 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 CACCER 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 do Programa de Certificação 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 CACCER, os participantes se submeterão à Auditoria Externa por empresa de auditoria independente credenciada pelo CACCER para assuntos pertinentes ao Programa de Certificação

9.1. CADEIA DE CUSTÓDIA - Armazéns & Cooperativas

O Credenciamento e a Certificação de Armazéns & Cooperativas para integração na Cadeia de Custódia do Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO passa pelas seguintes etapas e exigências:

9.1.1. Estar na Região Demarcada do Cerrado Mineiro;

9.1.2. Fazer adesão formal à integração ao Sistema CAFÉ DO CERRADO, através de Contrato específico para tal;

9.1.3. Armazenar os lotes de cafés certificados exclusivamente em locais definidos e demarcados no Armazém;

9.1.4. Possuir sistema de rastreabilidade física dos lotes de café armazenados, com metodologia aprovada pelo CACCCER;

9.1.5. Ser Armazém Geral;

9.1.6. Ter adesão aprovada pelo Conselho Deliberativo do CACCCER;

9.2 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:

9.2.1. Fazer adesão formal à integração ao Sistema CAFÉ DO CERRADO, através de Contrato específico para tal;

9.2.2. Ser empresa exportadora com compromisso de trabalhar com cafés produzidos sob modelo de produção responsável e sustentável;

9.2.3. Todo o lote de café certificado deverá obrigatoriamente ser envasado e armazenado em armazéns credenciados pelo CACCCER;

9.2.4. Ter a adesão aprovada pelo Conselho Deliberativo do CACCCER.

9.3. CADEIA DE CUSTÓDIA – Importadores

Os Importadores são empresas credenciáveis, sendo que para sua integração na Cadeia de Custódia do Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO, passa pelas seguintes etapas e exigências:

9.3.1. Ser empresa com compromisso de trabalhar com cafés produzidos sob modelo de produção responsável e sustentável, levando a origem CAFÉ DO CERRADO em suas negociações.

9.4. CADEIA DE CUSTÓDIA – Torrefações

9.4.1. Cadeia de Custódia Nacional

O credenciamento de empresas Torrefadoras nacionais para integração na Cadeia de Custódia do Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO passa pela seguinte exigência:

9.4.1.1. A Torrefação deve fazer parte no Projeto “Cafés Sustentáveis do Brasil”, parceria CACCCER e ABIC. A Torrefação deverá ser certificada por Empresa Auditora de terceira parte, processo que a ABIC coordena, assim deve estar com auditoria em dia, e comprar o mínimo de 60 % de cafés certificados pelo CACCCER.

9.4.2. Cadeia de Custódia Internacional

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

9.4.2.1. Fazer adesão formal à integração ao Sistema CAFÉ DO CERRADO, através de Contrato específico para tal.

* É necessário que a Torrefação tenha ciência, segundo cláusula do contrato, que poderá passar por uma auditoria externa a qualquer momento.

9.4.2.2. Permite-se a utilização da Marca de Certificação do CAFÉ DO CERRADO, respeitando-se as condições contratuais de seu emprego, nas embalagens de produtos comerciais, desde que o blend contenha no mínimo 40% (quarenta pontos percentuais) de cafés certificados pelo CACCER.

9.5. CADEIA DE CUSTÓDIA – Pontos de Venda

As empresas de varejo são entidades credenciáveis. Exclusivamente o produto industrializado nas suas mais variadas formas, para integração na Cadeia de Custódia do Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO passa pelas seguintes etapas e exigências:

9.3.1. Ser empresa com compromisso de trabalhar com cafés produzidos sob modelo de produção responsável e sustentável, levando a origem CAFÉ DO CERRADO em suas gôndolas.

9.6. CADEIA DE CUSTÓDIA – Pontos de Serviço

O credenciamento de empresas de varejo que, além de produtos industrializados nas suas mais diversas formas, oferecem serviços de preparo de bebidas, como cafeterias, para integração na Cadeia de Custódia do Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO passa pelas seguintes etapas e exigências:

9.6.1. Realizar a comercialização de produtos industrializados com Marca de Certificação do CAFÉ DO CERRADO ou cafés crus certificados pelo CACCER, com identificação visual.

10. DO CREDENCIAMENTO DOS AUDITORES & CONSULTORES – Certificação de Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO e Certificação de Origem e Qualidade

Os auditores e empresas de auditoria independente são credenciados com objetivos específicos, atendendo aos procedimentos pertencentes à Certificação de Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO, a Certificação de Armazéns / Cooperativas, ou à Certificação de Origem e Qualidade.

10.1. DO CREDENCIAMENTO DE AUDITORES & CONSULTORES – Certificação de Propriedade Produtora de CAFÉ DO CERRADO

Os auditores que efetuarão as Auditorias de Certificação, e as Auditorias de Reavaliações de Conformidade ou Recertificação, estas feitas anualmente, deverão estar vinculados a empresas de auditoria independente credenciadas pelo CACCCER.

Estas empresas, para o devido credenciamento, deverão cumprir os seguintes requisitos:

10.1.1. Adesão formal da empresa ao Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO através do Contrato de Credenciamento ao Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO – Auditorias de Certificação;

10.1.2. Apresentar documentação técnica que demonstre capacitação para tal finalidade;

10.1.3. Possuir profissionais com qualificação técnica reconhecida para avaliar os procedimentos constantes do Programa de Certificação do CAFÉ DO CERRADO, sendo tais qualificações as seguintes:

- Superior completo;
- Curso de auditor;
- Conhecimento básico em informática;

10.1.4. Ter seu credenciamento aprovado pelo Comitê de Normas Técnicas do CACCCER.

10.2. DO CREDENCIAMENTO DE AUDITORES – Certificação de Origem e Qualidade do Café: Auditores dos Procedimentos de Lacração

Os auditores que realizarão os Procedimentos de Lacração dos Lotes de Café Certificados são responsáveis pelo acompanhamento da lacração dos sacos de café de lotes sob certificação.

Durante a operação, são responsáveis, também, pela conferência das amostras de café verde enviadas previamente ao CACCCER com as amostras em processo de embarque.

Estes auditores serão credenciados pelo CACCCER cumprindo-se as exigências abaixo estabelecidas:

10.2.1. Ter capacidade Técnica para a finalidade.

10.2.2. Ter seu credenciamento aprovado pelo Comitê de Normas Técnicas e pelo CACCCER.

10.3. DO CREDENCIAMENTO DOS AUDITORES – Certificação de Origem e Qualidade de Café: Árbitros de Classificação de Café

Os Árbitros de Classificação de Café deverão se credenciar junto ao CACCCER observando-se as seguintes exigências:

10.3.1. Ser Árbitro Credenciado ao CACCCER;

10.3.2. Experiência Profissional e Capacidade Técnica comprovada;

10.3.3. Participar de cursos de atualização mantidos pelo CACCCER e entidades conveniadas;

10.3.4. Ser Juiz SCAA.

ANEXO I

Regras para Empresas Auditoras que não possuem ISO 65

PROCEDIMENTO DE AUDITORIA

1. ORÇAMENTOS PARA GRUPOS e INFORMAÇÕES GERAIS

1.1 As Empresas Credenciadas têm o direito de fornecerem seus orçamentos conforme o mercado, lembrando que o CACCR disponibiliza uma tabela de preços em função de horas trabalhadas como referência.

1.2 Os orçamentos devem ser passados por completo para os clientes incluindo valores das prestações dos serviços (incluso impressões de relatórios, envio de documentos), deslocamentos, hospedagem, etc.

1.3 As Empresas Credenciadas têm a obrigação de cumprir as horas mínimas pré-estabelecida em tabela pelo CACCR para as Auditorias sem prejuízo da qualidade dos serviços.

1.4 Não poderão ser cobradas as horas paradas para almoço, manutenções de equipamentos ou horas de deslocamentos.

1.5 O CACCR como entidade Certificadora do Café do Cerrado tem o pleno direito do levantamento das informações da qualidade dos serviços prestados e utilizar estas informações para decidir se as auditorias foram válidas ou não;

1.6 Quando a empresa de auditoria prestar serviços na área de consultoria a mesma deve seguir os parâmetros abaixo:

Situação 01

Não era certificada	Prestou consultoria	Primeira auditoria	Prestou consultoria	Segunda Auditoria	Prestou consultoria	Terceira auditoria
	Sim	Não pode fazer	Não	Liberada	Sim	Não pode fazer

Situação 02

Não era certificada	Prestou consultoria	Primeira auditoria	Prestou consultoria	Segunda Auditoria	Prestou consultoria	Terceira auditoria
---------------------	---------------------	--------------------	---------------------	-------------------	---------------------	--------------------

	Não	Liberada	Sim	Não pode fazer	Não	Liberada
--	-----	----------	-----	----------------	-----	----------

1.6 A checagem da qualidade dos Serviços de Auditorias será feita pelo CACCER através dos dados constados nos:

- Relatório de Reunião de Abertura e Fechamento de Auditorias;
- Relatório de Satisfação do Cliente;
- Relatório de auditoria físico enviado para o CACCER (incluindo Check-list);
- Contato direto com o produtor;

1.7 Após a auditoria a empresa deve encaminhar todos os relatórios acima mencionados;

1.8 A empresa auditora tem o dever de enviar para o produtor o;

- Relatório de auditoria físico;

1.9 A empresa auditora deve checar as não conformidades citadas nos relatórios anteriores;

1.10 A propriedade vai ser considerada certificada a partir do momento em que todos os documentos acima forem analisados e o CACCER emitir o Certificado.

1.11 Não é permitido a empresa auditora fazer divulgação ou propaganda de outras certificações na visita de auditoria.

1.12 O CACCER só aceitará relatórios dos auditores citados abaixo, lembrando que os mesmos terão que participar da auditoria;

2. TABELA DE AUDITORES CREDENCIADOS

Auditores Credenciados - 2008			
Nome	Empresa	Formação	Parecer CACCER
Eduardo Bianchi Junqueira Santos	Agrogenius LTDA	Eng. Agrônomo	Apto
Fabiano de Fátima Queiroz Melo	Agrogenius LTDA	Eng. Agrônomo	Apto
Paulo Eduardo Figueiredo Viana	Agrogenius LTDA	Eng. Agrônomo	Apto
Márcio Edson Castro Mitidieri	Agrogenius LTDA	Administrador	Apto
Glaúcio Oliveira Veiga	Agrogenius LTDA	Eng. Agrônomo	Apto
Marcus Vinicius de Vilhena	LG Coffee LTDA	Eng. Agrônomo	Apto
Gláucio Lima Fonte Boa	Savassi Café LTDA	Eng. Agrônomo	Apto
Carlos Allan Leal Taveira	CIPA	Eng. Agrimensor	Apto
Carlos Rosa Taveira	CIPA	Licenciando em Técnicas Agrícolas	Apto

2.1 Qualquer não cumprimento dos itens citados acima dá o direito ao CACCER de descredenciar a empresa.