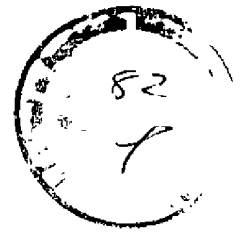
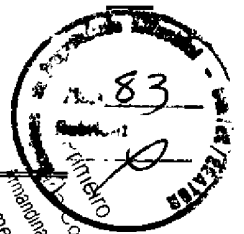


Inciso III



REGULAMENTO DE USO DO NOME GEOGRÁFICO

ATA



Serviço Notarial
Tabela
Subst.
Cerrado Mineiro
Carmem Cozac Rocha
Mariana Cozac Rocha
Maranny Cozac Ribeiro
Cláudia Naves Coelho
Monte Carmelo - Minas Gerais

REUNIÃO: Conselho Normativo Regulador – CNR
LOCAL: Federação dos Cafeicultores do Cerrado – Patrocínio - MG
DATA: 09 de setembro de 2010.
HORÁRIO: das 08:30h às 12:30h.

PRESENTES: Acácio José Dianin, Antônio José Schincariol, Eduardo Mosca, João Ferreira Junior, José Augusto da Silva Rizental, José Eduardo Menezes Mendonça, Gláucio Lima Fonte Boa, Maurício Carvalho Brandão, Ricardo dos Santos Bartholo.

Pauta da Reunião: Aprovação do Regulamento de Uso de Indicação Geográfica - Denominação de Origem "Região do Cerrado Mineiro"

Abriu a reunião José Augusto Rizental, agradecendo a participação de todos e colocando em discussão o Regulamento de Uso elaborado pela consultoria contratada para elaborar o processo de Denominação de Origem junto ao INPI. Após varias observações dos presentes e esclarecimentos de alguns detalhes foi aprovado por unanimidade o Regulamento de Uso de Indicação Geográfica Denominação de Origem "Região do Cerrado Mineiro", cuja integra se encontra em anexo a presente ata e assinado por todos.



Secretariado por: Tânia Castro Bruno

Acácio José Dianin

Antônio José Schincariol

Eduardo Mosca

João Ferreira Junior

José Augusto da Silva Rizental

José Eduardo Menezes Mendonça

Gláucio Lima Fonte Boa

Maurício Carvalho Brandão

Ricardo dos Santos Bartholo

CARTÓRIO 1 OFÍCIO DE NOTAS MARIA COZAC ROCHA
 RUATITO FULGÊNCIO 164 SL 102 CENTRO MONTÉ CARMELO MG 38500-000 FONE (34) 33333333

Reconheço por semelhança a(s) firma(s) de
 ACACIO JOSE DIANIN

Monte Carmelo, 09/09/2010
 Em Testemunho da verdade

Armandina Valéria Cozac Rocha
 Armandina Valéria Cozac Rocha

Emcl R\$2,78 Recom R\$0,17 T F T R\$0,92 Total R\$3,87

Sebo de Fiscalização
 RECONHECIMENTO DE FIRMA
 AXC 72022

União Serviço Notaria
 Maria Cozac Rocha Tabela
 Armandina Valéria Cozac Rocha Substª
 Carmem Cozac Rocha Substª
 Marianny Cozac Ribeiro Substª
 Cláudia Naves Coelho Esc Aut
 Monte Carmelo Mi 35 Ge

Tabellionato do 2º Ofício de Notas
 Reconheço SEMELHANÇA a firma de
Edson de Moraes Vitor Augusto
João Silva R. Zental / Wanderlaine
Luiz Ezequiel

Dou fé Patrocinio/MG
 Em testº da verdade

Bel Aurelino Cayres Bonfim Titular
 Rosângela F S Bonfim - Substituta
 Vinícius Silva Bonfim - Substituta

9 SE 2010

R\$ 22,41
 R\$ 1,36
 R\$ 7,36
 R\$ 30,86

Tabellionato do 2º Ofício de Notas
 Reconheço SEMELHANÇA a firma de
Ricardo dos Santos Bastos
Antônio José Schumacher
João de Deus Junior

Dou fé Patrocinio/MG
 Em testº da verdade

Bel Aurelino Cayres Bonfim Titular
 Rosângela F S Bonfim - Substituta
 Vinícius Silva Bonfim - Substituta

Sebo de Fiscalização
 RECONHECIMENTO DE FIRMA
 AWD 80055
 RECONHECIMENTO DE FIRMA
 AWD 80058
 RECONHECIMENTO DE FIRMA
 AWD 80057
 RECONHECIMENTO DE FIRMA
 AWD 80056
 RECONHECIMENTO DE FIRMA
 AWD 80055
 RECONHECIMENTO DE FIRMA
 AWD 80054
 RECONHECIMENTO DE FIRMA
 AWD 80053
 RECONHECIMENTO DE FIRMA
 AWD 80052

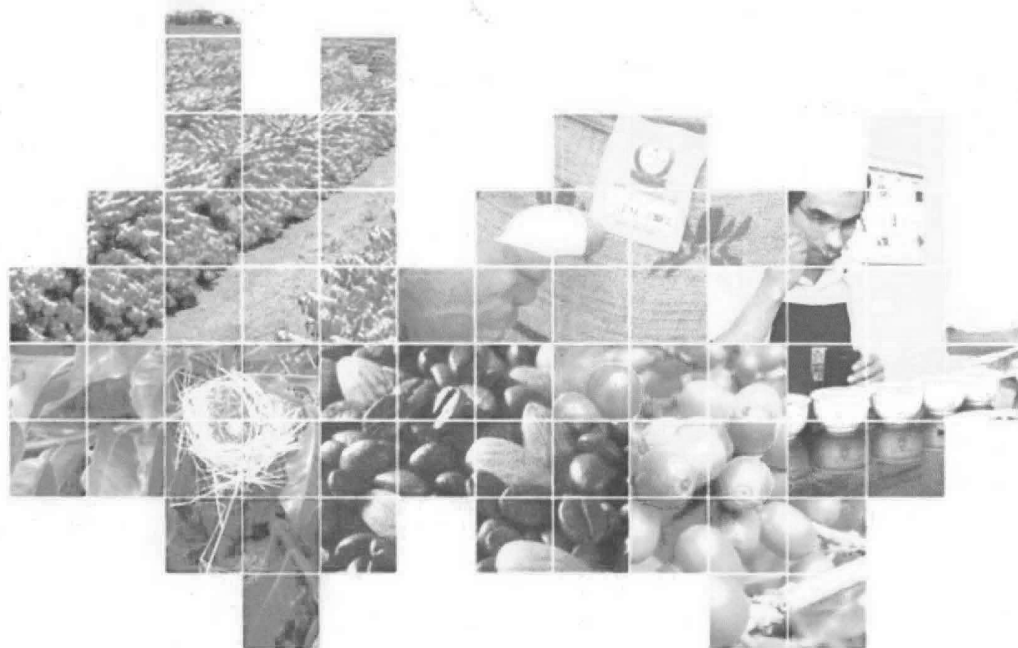
Tabellionato do 2º Ofício de Notas
 Reconheço SEMELHANÇA a firma de
João Eduardo Mendes Mendes
Marcelo Augusto Mendes

Dou fé Patrocinio/MG
 Em testº da verdade

Bel Aurelino Cayres Bonfim - Titular
 Rosângela F S Bonfim - Substituta
 Vinícius Silva Bonfim - Substituta



CAFÉ DO CERRADO

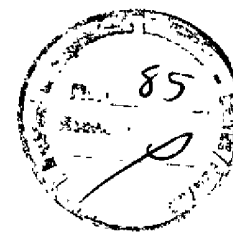


*Regulamento de Uso Denominação de Origem
da Região do Cerrado Mineiro*

Agosto de 2010, v1

REGULAMENTO DE USO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA

DENOMINAÇÃO DE ORIGEM



“Região do Cerrado Mineiro”

Este regulamento de uso refere-se ao controle da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem, tem por objetivo estabelecer normas e condições para a obtenção e utilização do uso do nome geográfico referentes aos produtos: **café em grão verde, café industrializado na condição de torrado em grão e ou torrado e moído**, produzidos em fazendas localizadas na região demarcada e industrializados em indústrias devidamente autorizadas.

CONDIÇÕES GERAIS DE USO

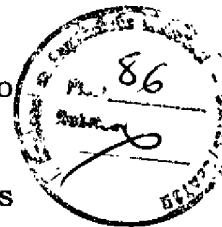
1. A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem é de caráter espontâneo e voluntário pelos produtores de café cuja produção seja originada de propriedades localizadas na região demarcada, que cumpram na íntegra o presente regulamento e que sejam associados em situação regular, das Associações e Cooperativas filiadas à **Federação dos Cafeicultores do Cerrado**.

2. A adesão ao uso da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem é de caráter espontâneo e voluntário pelas, Indústrias de Café que utilizarem esses cafés na elaboração de seus produtos e que cumpram na íntegra o presente regulamento.

3. A delimitação da área geográfica é representada pelos **55 (cinquenta e cinco)** municípios relacionados no Programa de Certificação do Café do Cerrado Mineiro, que compõem a área de abrangência estatutária de atuação da **Federação dos Cafeicultores do Cerrado**.

4. É de responsabilidade da **Federação dos Cafeicultores do Cerrado**, na qualidade de substituto processual titular do direito do registro da indicação geográfica junto ao INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial, manter banco de dados gerais de informação dos processos de enquadramento, dos lotes de cafés certificados com a Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem e de informações das Indústrias de Café que participam do processo, para

permitir ações de auditoria, rastreabilidade, promoção e comercialização dos produtos.



5. O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste regulamento de uso serão atribuição de Conselho Normativo Regulador da "Região do Cerrado de Mineiro", cujas funções, atribuições e funcionamento estão no "caput" deste regulamento.

COMPÕEM O REGULAMENTO OS SEGUINTE ITENS DE CONFORMIDADE:

I. Propriedade Produtora

II. Produto Café em Grão Verde

III. Produto Café Industrializado torrado em grão e ou torrado e moído

IV. Armazenamento - Armazéns

V. Classificadores de café

VI. Auditores de controle

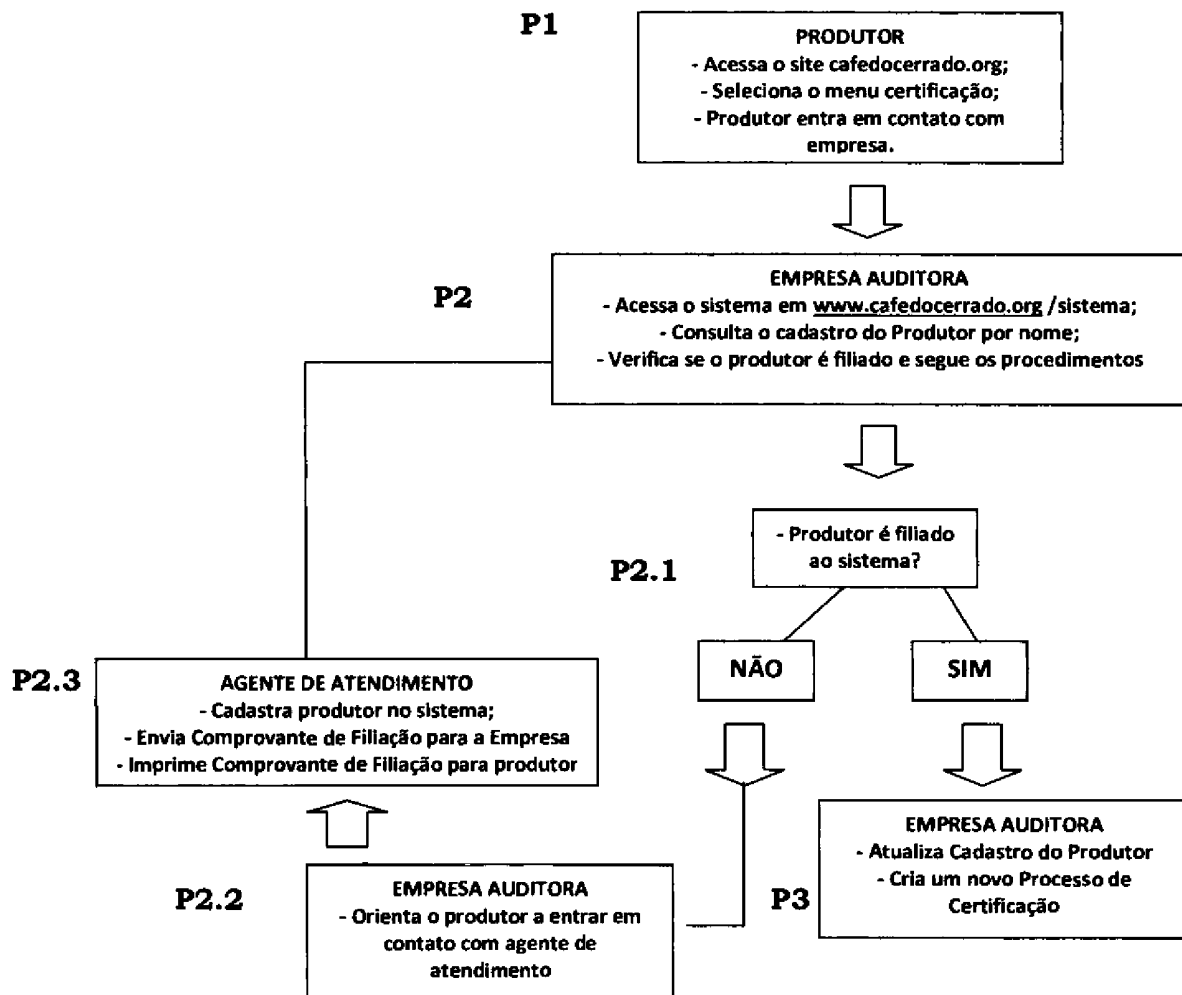
VII. Indústrias de Café

VIII. Conselho Normativo Regulador

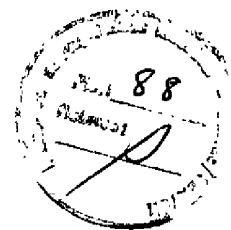
I. PROPRIEDADE PRODUTORA:

Deverá cumprir conformidades estabelecidas na Norma de Certificação de Propriedade do Programa de Certificação do Café do Cerrado Mineiro, no que se refere à Certificação de Propriedade Produtora (*vide Programa de Certificação do Café do Cerrado Mineiro*), estabelecido pela **Federação dos Cafeicultores do Cerrado**, em seus três Níveis de Certificação, identificados por 1, 2 ou 3 Estrelas, devidamente aprovado pelo Conselho Normativo Regulador e referendado em Assembléia Geral da Federação. Com requisitos de conformidades de modelo de produção, abrangendo aspectos de boas práticas agrônomicos, sociais e ambientais, sob os preceitos de Produção Responsável e Sustentável.

Para certificar sua propriedade o produtor deverá seguir o seguinte Fluxograma de Certificação de Propriedade:

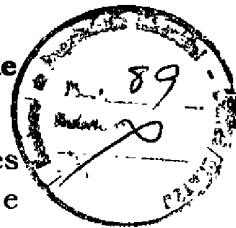


EMPRESA AUDITORA
 - Atualiza Cadastro do Produtor
 - Cria um novo Processo de Certificação



Empresa Auditadora	PASSO 1	<ul style="list-style-type: none"> - Criar novo processo de certificação - Escolher tipo de certificação [Individual / Grupo] - Escolher nível de certificação [Nível I / Nível II / Nível III] - Adicionar Produtor(es) - Mostrar valores e validade do processo - Opções de Imprimir / Enviar - Salvar Processo
	PASSO 2	<ul style="list-style-type: none"> - Fazer <i>upload</i> dos documentos para o sistema - Salvar Processo
	PASSO 3	<ul style="list-style-type: none"> - Preencher parecer técnico - Finalizar Processo - Imprimir ou envia o boleto de pagamento - Efetuar o pagamento da taxa administrativa - Informar o pagamento com recibo
Federação	PASSO 4	<p>FINANCEIRO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Confirmar pagamento do boleto - Sistema envia informação para Coordenador de Certificação
	PASSO 5	<p>COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Receber informação via e-mail com link para o processo - Verificar documentação do processo e parecer técnico - Validar certificação - Emitir o Certificado de Propriedade e Concluir Processo

Especificidades de auditorias do Programa de Certificação de Propriedade Produtora



1. As auditorias de Certificação de Propriedade em todos os seus três níveis de certificação serão efetuadas por empresas cadastradas e credenciadas pela **Federação dos Cafeicultores do Cerrado**.

2. As auditorias de Propriedade Produtora de Nível 3 Estrelas, deverão ser realizadas somente por empresas credenciadas que possuam Certificação ISO 65.000, como prevê este regulamento.

3. Para auditorias de Nível 3 Estrelas cujos produtores desejem certificar com equivalência de normas para Certificação do sistema Rainforest Alliance (RA), com quem a **Federação dos Cafeicultores do Cerrado** mantém acordo de cooperação técnica, as auditorias deverão ser realizadas somente pelo Instituto IMAFLORA;

4. As empresas auditoras deverão cumprir no item P3 do fluxograma, no prazo máximo de 7 (sete) dias após a data da auditoria, para a Federação proceder à emissão do Certificado de Propriedade Produtora;

a. Nas auditorias realizadas por empresas que possuam certificação ISO 65.000 e o Instituto IMAFLORA, a emissão do respectivo Certificado de Propriedade Produtora de Café do Cerrado serão de suas responsabilidades.

5. As Certificações terão validade de um ano, portanto as auditorias deverão ser realizadas anualmente para Reavaliação de Conformidades com ajuste ao Nível de Certificação desejado pelo Produtor.

6. Por ocasião da auditoria em se detectando itens de não conformidade cumpridos, o produtor terá o prazo de 30 (trinta) dias para providenciar os ajustes necessários, ao que deverá agendar nova Auditoria de Certificação;

a. 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 poderá ultrapassar 90 (noventa) dias;

b. Em auditorias de reavaliação anual, poderá haver rebaixamento no Nível de Certificação, de acordo com o índice de conformidades obtido.

7. Os custos das auditorias de certificação serão devidamente divulgados em tabela de referencia expedida regularmente pela Federação e serão pagos diretamente pelo produtor a empresa auditora que efetuou os trabalhos em sua propriedade.

II. PRODUTO CAFÉ EM GRÃO VERDE



1. Definição do Produto

Endosperma obtido do fruto maduro dos cafeeiros, das diversas variedades da espécie *Coffea arábica* através da colheita manual no pano ou mecanizada, processado nas seguintes formas:

- a) **Processo Natural:** secagem feita com os grãos com sua casca externa, após passagem opcional por lavador mecânico, em terreiros pavimentados ou suspensos. Sua finalização de secagem poderá ser feita em secadores mecânicos do tipo rotativo ou do tipo baú.
- b) **Processo Cereja Descascada:** após passagem por lavador mecânico, os grãos sofrem a separação da casca externa, ficando apenas com a casca interna denominada “pergaminho”, mantendo-se a mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa, seguindo para secagem em terreiros pavimentados ou suspensos. A finalização da secagem poderá ser feita em secadores do tipo rotativo.
- c) **Processo Cereja Descascada Desmucilada:** semelhante ao constante no item “b”, porém com a retirada da mucilagem existente entre o pergaminho e a casca externa. Sua secagem é feita em terreiros pavimentados ou suspensos, com a finalização em secadores do tipo rotativo.
- d) **Processo Despulpado com Fermentação:** após passagem por lavador mecânico e descascador mecânico, os grãos seguem para tanques com água para o processo de desmucilagem por fermentação, onde permanecem de 12 a 36 horas, dependendo do caso. Terminada esta etapa, seguem para secagem em terreiros pavimentados ou suspensos, com finalização em secadores do tipo rotativo.

2. Definição de Classificação do Produto:

- a) **Física** - Conforme Instrução Normativa n.º 8, de 11 de junho de 2003, do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (<http://www.cafedocerrado.org/?p=do1>) devendo apresentar classificação mínima tipo 6 (seis), com máximo de 86 (oitenta e seis) defeitos, cor verde ou esverdeada uniforme, não sendo admitidos grãos preto, verde e ardido.

b) **Bebida** – Caracterizada conforme metodologia de prova da SCAA – Associação Americana de Cafés Especiais. (informações da metodologia www.scaa.org e <http://www.cafedocerrado.org/?p=do1>), cujos cafés devem obter nota mínima de 75 (setenta e cinco), caracterizados por bebida com:

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

ACIDEZ: delicada, predominantemente cítrica;

CORPO: de mediano a encorpado;

SABOR: adocicado, achocolatado intenso;

FINALIZAÇÃO: de longa duração.

c) **Acondicionamento:** Em sacaria nova, de juta, com peso líquido de 60,5 Kg por saca, com identificação do sinal distintivo da Indicação Geográfica na modalidade Denominação de Origem “**Cerrado Mineiro**”.

d) **Armazenamento:** Os cafés deverão estar armazenados em:

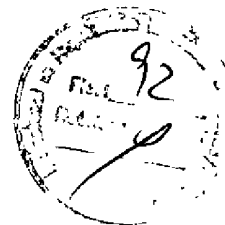
d.1) Armazéns devidamente credenciados e/ou certificados pela Federação conforme normas deste Regulamento.

d.2) Armazéns próprios dos produtores localizados nas propriedades produtoras, desde que a mesma estejam devidamente certificadas e cujos Armazéns ofereçam condições adequadas.

e) **Procedimentos de Certificação de produto com Indicação Geográfica “Cerrado Mineiro”**

Os procedimentos de certificação deverão obedecer ao estabelecido no Programa de Certificação do Café do Cerrado Mineiro, no capítulo que trata de Certificação de Produto (vide Programa de Certificação do Café do Cerrado Mineiro) conforme o fluxograma abaixo.

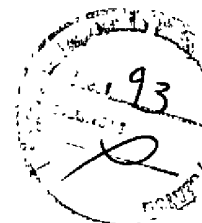
**CERTIFICAÇÃO DE ORIGEM E
QUALIDADE – CERTIFICAÇÃO DE
PRODUTO**



Armazém Credenciado	PASSO 1	<ul style="list-style-type: none"> - Selecionar lote potencial à Certificação de Produto - Avaliar o café na metodologia SCAA - Preparar lote de café para lacração - Solicitar através da intranet a lacração do café
Federação	PASSO 2	<p style="text-align: center;">COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Emitir os lacres de acordo com o padrão (Café do Cerrado) - Entregar os lacres para o auditor da Federação
	PASSO 3	<p style="text-align: center;">AUDITOR DE EMBARQUE</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ir ao armazém lacrar o lote de café e retirar amostra (1 quilo) - Pegar documento - Declaração Certificação Produto Café do Cerrado - com a assinatura do produtor.
	PASSO 4	<p style="text-align: center;">COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Receber amostra do lote sobre certificação. - Abrir uma pasta para o procedimento. - Separar parte da amostra de padrão especial para classificação física (COB), e degustação (SCAA)
Federação	PASSO 5	<p style="text-align: center;">JUIZ SCAA</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pontuar o café (ficha de degustação de café) de acordo com a metodologia SCAA e classificar na metodologia COB - Sistema envia informação para Coordenador de Certificação
	PASSO 6	<p style="text-align: center;">COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO</p> <ul style="list-style-type: none"> - Liberar o embarque do lote o qual a nota do café estiver compatível com a solicitação - Lançar o laudo final (laudo Federação) de bebida na intranet - Verificar pré-laudo de bebida na intranet. - Lançar o código de barra na intranet - Emitir o certificado de Origem e Qualidade e entregar ao solicitante.

Específicas do Programa de Certificação de Produto

1. Casos excepcionais de um produtor filiado a uma das Associações e Cooperativas que compõem a Federação, cujo lote de café



seja submetido a classificação e apresente as qualidades previstas neste Regulamento, sendo que a Propriedade Produtora não esteja ainda Certificada, excepcionalmente, sendo a primeira vez, a Federação poderá autorizar a emissão do respectivo Certificado do Produto, sendo;

- a) A este produtor será vedado que outro lote venha obter o Certificado de Produto até que sua Propriedade Produtora seja Certificada.

III. PRODUTO CAFÉ INDUSTRIALIZADO TORRADO EM GRÃO E OU TORRADO E MOÍDO

1. Definição do Produto: Café torrado em grão ou torrado e moído, cuja matéria prima seja comprovadamente originada da aquisição de cafés verdes com a identificação geográfica na modalidade Denominação de Origem “**Cerrado Mineiro**”.

2. Definição da Caracterização do Produto:

a) **Café Gourmet** – Para cafés em grão verde, adquiridos com a classificação “Café Especial”, cuja análise sensorial de bebida, após o processo de industrialização, atinja nota igual ou superior a 7,3 pontos na classificação do PQC - Programa de Qualidade do Café da ABIC.

b) **Café Superior** - Para cafés em grão verde, adquiridos com a classificação “Café Superior”, cuja análise sensorial de bebida, após o processo de industrialização, atinja nota igual ou superior a 6 pontos na classificação do PQC - Programa de Qualidade do Café da ABIC.

3. Formação de Blends: O uso do sinal distintivo da Denominação de Origem “**Cerrado Mineiro**” somente poderá ser utilizado nas embalagens de cafés industrializados, desde que obedecido a quantidade mínima de 60% (sessenta por cento) de cafés verdes com a Identificação Geográfica da modalidade Denominação de origem “**Cerrado Mineiro**”, na composição de “ligas ou *blends*” com cafés oriundos de outras origens, que não necessariamente detenham alguma identificação geográfica registrada.

4. Metodologia de Classificação: Conforme metodologia do PQC - Programa de Qualidade do Café da Associação Brasileira da Indústria do Café – ABIC. (informações da metodologia www.abic.com.br)

5. Laboratórios de classificação: Credenciados pela ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café.

IV. ARMAZÉNS CREDENCIADOS

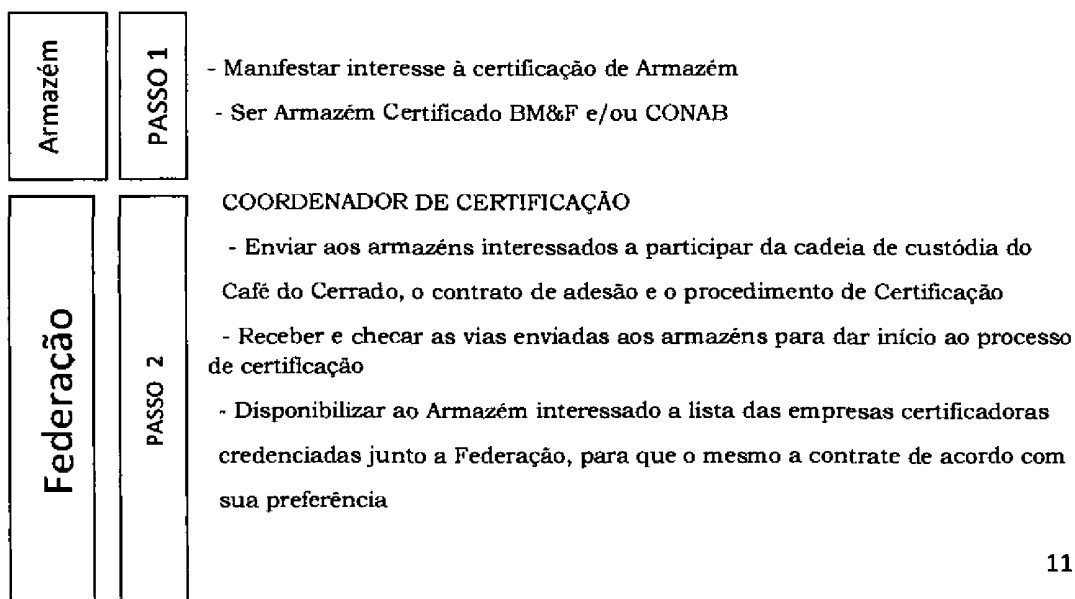


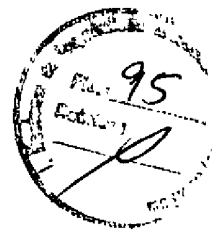
O Credenciamento e a Certificação de Armazéns para integração na Cadeia de Custódia do Programa de Certificação do Café da Região do “Cerrado Mineiro” passam pelo cumprimento dos seguintes requisitos:

1. Estarem localizados na área de delimitada de produção do Café da Região do “Cerrado Mineiro”.
2. Cumprir todos os requisitos de adesão ao credenciamento e certificação estabelecidos nas Normas de Certificação de Armazém do Café da Região do “Cerrado Mineiro”, que incluem regras de auditoria a que serão submetidas (vide Programa de Certificação do Café do Cerrado Mineiro);
3. Armazenar os lotes de cafés certificados em locais exclusivamente definidos e devidamente demarcados e sinalizados no interior Armazém;
4. Possuir sistema de rastreabilidade física dos lotes de café armazenados;
5. Ter adesão aprovada pelo Conselho de Administração da Federação.

Para Certificação de Armazém deverá ser seguido o seguinte Fluxograma:

CERTIFICAÇÃO DE ARMAZÉM





AUDITORIA	PASSO 3	EMPRESA AUDITORA - Realizar auditoria de acordo com as Normas de Certificação de Armazém
Federação	PASSO 4	COORDENADOR DE CERTIFICAÇÃO - Receber a documentação da Auditoria - Emitir duas vias do certificado do referido Armazém - Receber os certificados assinados e emitir duas vias do termo de entrega, para despachar ao armazém o referido certificado - Providenciar a entrega do certificado, solicitando assinatura no termo de entrega - Receber o termo de entrega assinado pelo responsável sobre certificações do armazém, anexando a via do certificado e o pacote de documentos para arquivo físico

V. CLASSIFICADORES CREDENCIADOS

O Credenciamento dos Classificadores de Café da Região do “Cerrado Mineiro” passam pelo cumprimento dos seguintes requisitos:

1. Ser credenciado pela SCAA - Associação Americana de Cafés Especiais, com o título de Juiz classificador;
2. Experiência Profissional e Capacidade Técnica comprovada na Classificação Oficial Brasileira - COB;
3. Participar obrigatoriamente de cursos de atualização realizados pela Federação, suas organizações ou empresas por ela contratada.
4. Efetuarem a adesão formal ao Credenciamento junto a Federação conforme documentos apropriados (vide Programa de Certificação do Café do Cerrado Mineiro).



VI. AUDITORIAS CREDENCIADAS

O Credenciamento de Auditores ou Empresas de Prestação de Serviços de Auditoria, passam pelo cumprimento dos seguintes requisitos:

1. Efetuarem a adesão formal ao Credenciamento junto a Federação conforme documentos apropriados (vide Programa de Certificação do Café do Cerrado Mineiro).
2. Todas as empresas credenciadas, exceto o IMAFLORA devido a parceria Café do Cerrado & Rainforest Alliance, deverão seguir o documento Procedimento de Auditoria de Certificação de Propriedade (vide Programa de Certificação do Café do Cerrado Mineiro).

VII. INDÚSTRIAS DE CAFÉ

A participação das Indústrias de Café na utilização de cafés com Denominação de Origem, com o respectivo uso do sinal distintivo “**Cerrado Mineiro**” nas embalagens finais dos produtos industrializados, será permitida por Convênio de Cooperação estabelecido entre a Federação dos Cafeicultores do Cerrado e a ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café, que estabelece responsabilidades e compromissos na preservação da qualidade e rastreabilidade do produto desde sua origem até o produto final embalado destinado ao consumidor.

As Indústrias que desejarem utilizar como matéria prima cafés com Denominação de origem “**Cerrado Mineiro**”, deverão cumprir os seguintes requisitos:

1. Estarem obrigatoriamente filiadas à ABIC - Associação Brasileira da Indústria do Café.
2. Participarem oficialmente do PQC - Programa de Qualidade do Café, da ABIC, que contempla em seu regulamento sistemas de auditagem de procedimentos e rastreabilidade.
3. Os cafés após o processo de industrialização deverão obter as classificações de bebida de acordo com o estabelecido no **Item III** deste regulamento.

VIII. CONSELHO NORMATIVO REGULADOR



O fiel cumprimento das normas e condições estabelecidas neste regulamento de uso e quaisquer alterações e adequações futuras, serão por atribuição estatutária da Federação dos Cafeicultores do Cerrado no seu Capítulo VII, que estabelece em seu artigo 30, 31, 32 e 33 o Conselho Normativo Regulador da “Região do Cerrado de Mineiro”, com as devidas funções, atribuições e funcionamento .

A integra dos artigos são:

CAPÍTULO VII DO CONSELHO NORMATIVO REGULADOR

Artigo 30 – O Conselho Normativo Regulador é o órgão deliberativo e de gestão, manutenção e preservação da indicação geográfica e de certificação de processos e qualidade para o café produzido na região do Cerrado Mineiro.

§ 1º - A fim de cumprir suas atribuições, o Conselho Normativo Regulador poderá se organizar em tantas unidades de prestação de serviços quantas se fizerem necessárias, denominadas Comitês ou Departamentos.

§ 2º - Os Comitês ou Departamentos, aludidos no parágrafo anterior, terão sua estrutura organizacional definida em seus regimentos, que deverão atender à legislação aplicável às suas funções e às disposições do presente estatuto.

§ 3º - Os Comitês ou Departamentos gozarão da autonomia necessária para cumprir seus objetivos, no âmbito de sua competência, respeitando, contudo, as disposições do presente estatuto.

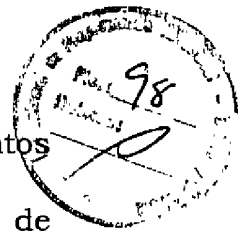
Artigo 31 – O Conselho Normativo Regulador será composto por dez membros, sendo um deles Superintendente Executivo, que será o seu coordenador, e os outros nove membros serão eleitos pelo Conselho de Administração, em Assembleia Geral.

Parágrafo único - Os mandatos dos membros internos e externos serão de três anos, podendo, os mesmos, serem reconduzidos ao Conselho sem limites de vezes.

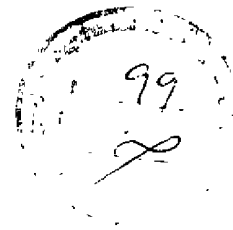
Artigo 32 – O Conselho Normativo Regulador reunir-se-á, sempre que for convocado pelo seu coordenador ou por metade mais um de seus membros, respeitando, contudo, o número mínimo de uma reunião por trimestre, para tratar dos assuntos que necessitem de parecer, aprovação do Conselho, ou para tratar de assuntos que não estejam nas atribuições de seus Comitês ou Departamentos.

Artigo 33 – Compete ao Conselho Normativo Regulador:

- I. criar unidades administrativas, denominadas de Comitês ou Departamentos;
- II. homologar o Código de Conduta e as normas para a Certificação CACER, que serão elaborados pelas instâncias devidas;

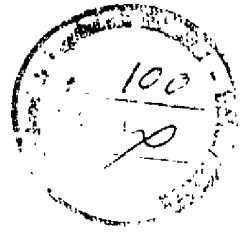


- III. conferir diretamente ou por meio de seus Comitês ou Departamentos os Certificados de Indicação Geográfica e a Certificação CACCER;
- IV. estabelecer as taxas para a utilização das certificações de competência do CACCER;
- V. elaborar os regimentos internos dos seus Comitês ou Departamentos;
- VI. delegar atribuições aos Comitês ou Departamentos para a operacionalização das certificações do CACCER;
- VII. manter registros que garantam a rastreabilidade dos cafés apontados pela Indicação Geográfica por prazo que deverá constar do regulamento de uso, compatível com as necessidades do regime de controle adotado;
- VIII. autorizar a delegação de atribuições conforme previsto no parágrafo único do artigo 2º do presente estatuto;
- IX. outras atribuições que lhe forem determinadas pelo Conselho de Administração.



ANEXOS

REGULAMENTO DE USO



PQC

**PROGRAMA DE
QUALIDADE DO CAFÉ
DA ABIC**



Associação Brasileira
ABIC
da Indústria de Café



QualidadeCertificada

CACCER
CONSELHO DAS ASSOCIAÇÕES
DOS CAFEICULTORES DO CERRADO



PROTOCOLO DE INTENÇÕES DE COOPERAÇÃO TÉCNICA E COMERCIAL

O CACCER - Conselho das Associações de Cafeicultores do Cerrado e a ABIC - Associação Brasileira da Indústria de Café, firmam o presente Protocolo de Intenções de Cooperação Técnica e Comercial para a conjugação de esforços de seus programas de certificação, na direção de assegurar e ampliar a oferta de cafés em grão e de produtos diferenciados, de melhor qualidade e de maior valor agregado, para atender à crescente demanda dos consumidores brasileiros.

Por este Protocolo de Intenções de Cooperação Técnica e Comercial, o CACCER e a ABIC desenvolverão um programa que permita a harmonização de seus respectivos programas de certificação de café, criando uma verdadeira cadeia de custódia que irá assegurar ao consumidor final produtos de origens definidas, alta qualidade, produzidos e industrializados com responsabilidade social, ambiental e segurança alimentar, caracterizando produtos com os reais conceitos de rastreabilidade garantida.

O programa a ser desenvolvido estará baseado nas iniciativas já existentes de cada entidade - o PQC - Programa de Qualidade do Café, sob gestão da ABIC, e o Programa de Certificação do Café do Cerrado, sob gestão do CACCER, que, agora, complementar-se-ão de modo a garantir todo o processo, da produção nas Fazendas de produtores associados às Associações de Cafeicultores do Cerrado, ao café industrializado e embalado, nas indústrias associadas da ABIC.

As entidades firmam, igualmente, o compromisso de divulgar e difundir informações permanentes sobre este programa, estimulando os seus associados a ampliarem a oferta dos cafés assim certificados, e dando publicidade para o mercado e consumidores.

CONSIDERAÇÕES

A ABIC considera que:

- a) a ABIC tem um plano estratégico para aumento do consumo do café no Brasil;
- b) a ABIC desenvolveu o PQC – Programa da Qualidade do Café, uma das ações estratégicas para a valorização das marcas que atendem aos níveis recomendados de qualidade;
- c) o PQC é um programa voltado para a indústria do café que avalia tanto as condições industriais quanto a qualidade do produto final (café torrado e/ou moído);
- d) a ABIC tem interesse em expandir a aplicação do PQC, indo em direção ao processo agrícola de produção do grão verde;
- e) a ABIC apóia métodos agrícolas de produção sustentáveis, ou seja, que respeitam o meio ambiente, os trabalhadores, as leis e regulamentos e que representam o comércio justo, sendo uma das representantes do Brasil no Comitê Diretor da iniciativa do Código Comum da Comunidade Cafeeira;
- f) a ABIC não tem como objetivo influir diretamente no ambiente de produção agrícola, determinando padrões que extrapolam suas atribuições fundamentais.

O CACCER considera que:

- a) o Café do Cerrado é a primeira região demarcada de café pelo INPI (Instituto Nacional de Propriedade Industrial);
- b) o sistema organizacional desta região é diferenciado, pois conta com 6 associações e 5 cooperativas coordenadas pelo CACCER (Conselho das Associações dos Cafeicultores do Cerrado);
- c) o CACCER conta com a importante parceria da SCAA (Associação Americana de Cafés Especiais), fundamental para seus sistemas de Certificação;



Associação Brasileira
ABIC
da Indústria de Café



Qualidade Certificada

CACCCER
CONSELHO DAS ASSOCIAÇÕES
DOS CAFEICULTORES DO CERRADO



- d) o CACCCER é um órgão certificador de propriedades, e através de um rigoroso controle garante os requisitos de Boas Práticas Agrícolas, Respeito ao Meio Ambiente, Responsabilidade Social, e Rastreabilidade;
- e) o CACCCER é também um órgão certificador de produto, que garante a origem e qualidade do café, com um original certificado e selo com códigos de barras;
- f) o CACCCER almeja, enfim, angariar parcerias que sejam benéficas a toda cadeia cafeeira, no intuito de fortalecer esta forte cultura brasileira.

As partes decidem:

- a) ensejar seus melhores esforços para a definição de um Programa de Certificação do Café conjunto, abrangendo desde a produção do grão verde com requisitos de sustentabilidade, garantia de origem, passando pelo ambiente industrial com boas práticas de fabricação e requisitos de sustentabilidade, chegando até o consumidor final, por meio de produto de qualidade final reconhecida.
- b) Este Programa procurará as sinergias de atuação de ambas as organizações, de forma a haver um reconhecimento conjunto das práticas de certificação de cada Programa.
- c) Caso este acordo seja efetivamente concluído, as partes assinarão um regulamento comum do Programa Cafés Sustentáveis do Brasil.

Patrocínio, aos 20 de Setembro de 2006.

ABIC - Associação Brasileira da Indústria de Café




Guivan Bueno
Presidente




Nathan Herszkowicz
Diretor Executivo

1º OFÍCIO

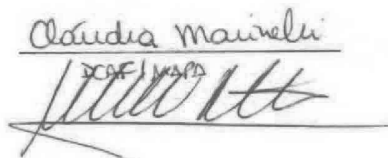
CACCCER - Conselho das Associações de Cafeicultores do Cerrado

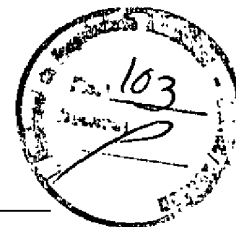

Francisco Sérgio de Assis
Presidente

2º OFÍCIO
PATROCÍNIO-MG


Aguiinaldo José de Lima
Vice-Presidente

Testemunhas:


Cláudia Mairieli
ICAF / MAPA



Controle de alterações

28 de abril de 2004 – emissão inicial

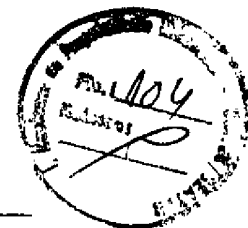
04 de junho de 2004 – Resumo das principais alterações:
inserida exigência de rubrica em todas as páginas e assinatura na página final do regulamento técnico por parte da empresa participante do PQC
esclarecida a questão de marcas X produtos a serem certificados
esclarecimento de rotinas operacionais do Programa
retirada a expressão “Impressão Digital” do regulamento
esclarecimento para situações onde o solicitante licencia a produção
correções ortográficas genéricas

06 de julho de 2004 – Alterações em função da reunião da Comissão de Certificação de 30 de junho de 2004:
alteração do fluxo de atividades na visão geral do processo e item 2
incluída regra para eventual dispensa de auditoria “in loco” para empresas com algum tipo de Certificação

21 de outubro de 2004 – Alterações em função da reunião da uniformização dos termos para comunicação:
mudança do título
alteração geral: Selo da Qualidade ABIC para Símbolo da Qualidade ABIC
alteração geral: Perfil de Sabor para Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC

01 de março de 2005 – Alterações em função da necessidade criação da Comissão de Arbitragem e acertos nos procedimentos operacionais do PQC:
alteração geral: termo Laboratório(s) foi complementado com Grupo(s) de Avaliação
item 1.9 – inserida a condição de que o interessado deve estar adimplente com a ABIC para participar do PQC
item 1.14 – revisado o quadro para adaptação às alterações do texto desta revisão
item 3.3 – retirado envio do Atestado à empresa pela Certificadora
item 3.6 – retirada necessidade de fechamento dos pacotes com autenticação por meio de rubricas e assinaturas.
item 4.3 – definida competência para análise da Gerenciadora.
item 4.4 – definida competência para análise da Gerenciadora e Comissão de Certificação
item 4.6 – criado item para definir forma de comparação Ficha Técnica Associados versus Laudo dos Grupos de Avaliação
itens 4.4, 4.5, 6.6 e 6.7 – esclarecimento sobre a forma de realização da contra-prova
item 5 – alteração completa em função da agilização da concessão da Certificação PQC – maior autonomia da Gerenciadora para os casos de rotina.
item 6.3 – acrescentada possibilidade de Gerenciadora aumentar a frequência das amostras.
Item 6.5 – alteração em função da autonomia da Gerenciadora para manutenção da Certificação.
itens 6.7 e 6.8 – criada opção do uso da Comissão de Arbitragem pelo PQC
Item 7.3 – formalmente estabelecida a possibilidade de auditoria extraordinária convocada pela Comissão de Certificação.
item 7.8 – referenciado item 7.3 ao final
item 8.2 – incluída proibição do uso dos termos “premium”, “especial”, “superior” e “gourmet” para designação de cafés certificados no PQC com notas de qualidade global inferiores a 6,50.
item 10 – alteração geral em função da definição das instâncias e procedimentos da Comissão de Arbitragem
item 12.1 – incluída alteração do regulamento em função de decisão da Comissão de Certificação
item 13 – inclusão do capítulo

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



30 de abril de 2005 – Alterações em função da necessidade de adaptação do regulamento aos procedimentos de manutenção do PQC.

item 6.7 – acerto do item referenciado neste parágrafo.

item 10.2 – acertos semânticos.

item 10.4 – acrescentada a explicação que as penalidades descritas são as máximas possíveis, alteradas algumas penalidades e trocado o termo Certificado por Atestado emitido pela Certificadora.

item 10.8 – excluído.

item 10.9 – alterada a frase de “divulgará” para “poderá divulgar” e retirada do detalhamento das penalidades.

30 de maio de 2005 – Alterações em função da necessidade de adaptação do regulamento aos procedimentos de manutenção do PQC e da reunião da Comissão de Certificação de 18 de maio de 2005.

item 0.11 – incluída cláusula explicitando as responsabilidades das partes envolvidas no PQC.

item 10.3 – incluído prazo para recurso do associado em relação à decisão preferida pela Gerenciadora ou Comissão de Certificação.

item 10.4 – modificações das penalidades no processo de manutenção do PQC.

item 10.10 e 10.11 – acrescentado prazo para retirada do mercado das embalagens com Símbolos do PQC e devolução do Certificado, no caso de suspensão ou cancelamento.

15 de julho de 2005 – Alterações em função da obrigatoriedade do uso conjunto dos símbolos do Programa da Qualidade do Café ABIC (PQC) (Símbolo da Qualidade ABIC e Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC) nas embalagens dos produtos certificados.

item 5.104.5 – exclusão do texto que informava que “parte dos dados da Ficha Técnica deverão ser usados pela empresa na rotulagem de seu produto”.

item 5.8 – inclusão da “exigência” em relação ao uso dos símbolos do PQC em embalagens de produtos certificados dentro das especificações do capítulo 8.

item 7.3. – exclusão do texto informando que as auditorias extraordinárias seriam para empresas com suspeita de perda de nível da qualidade em relação aos requisitos da norma.

item 8.1 – inclusão da necessidade do cumprimento das regras do manual de aplicação ABIC para utilização dos símbolos do programa.

item 8.8 – inclusão da necessidade do cumprimento das regras do manual de aplicação ABIC para utilização dos símbolos do programa e, ainda, esclarecido que a empresa deve utilizar os dois símbolos sempre conjuntamente, obrigatoriamente.

23 de novembro de 2005 – Alterações em função das decisões da Comissão de Certificação e do Conselho Gestor entre os meses de julho e novembro de 2005.

item 5.10 – inclusão do detalhamento da emissão do certificado e seu conteúdo, conforme decisão do Conselho Gestor de 15 de agosto de 2005 e validação da Comissão de Certificação.

14 de fevereiro de 2006 – As alterações desta revisão se encontram sublinhadas. Alterações em função da segmentação do PQC

geral – Inclusão do Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet em vários parágrafos.

itens 1.14 e 2.2 – revisão do fluxo de atividades para obtenção e manutenção do certificado PQC.

item 5.10 – inclusão do envio das faixas da nota de qualidade global no certificado.

item 7.3 – inclusão da informação sobre emissão do atestado de conformidade por partes das Certificadoras, em caso de auditorias de manutenção.

item 8.8 – inclusão de informações sobre o direito de utilização do Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet.

item 10.4 – inclusão de regras para produtos Gourmet.

item 13.3 e 13.5 – revisão em função da nova definição das responsabilidades ABIC e Gerenciadora.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



06 de março de 2006 – Alterações em função da segmentação do PQC geral – Inclusão do Símbolo da Qualidade ABIC Superior em vários parágrafos.
 item 7.3 – exclusão do acionamento da auditoria de manutenção anual por parte de Gerenciadora.
 item 8.8 – inclusão de informações sobre o direito de utilização do Símbolo da Qualidade ABIC Superior.
 item 10.4 – inclusão de regras para produtos Gourmet.

19 de abril de 2006 – Alterações em função de alteração de procedimento das certificadoras:
 item 3.5, 3.6, 3.7 – orientações para as certificadoras no momento da auditoria.
 item 5.10 – inclusão da faixa de nota global da análise mais recente do produto no certificado.

20 de junho de 2006 – Alterações em função de alteração de procedimento das certificadoras:
 item 7.3 – Inclusão da Data Base para contagem do prazo da auditoria de manutenção.
 item 7.3 – Inclusão da necessidade de autorização expressa da ABIC para realização de auditoria de manutenção após o prazo previsto de 12 meses.

17 de julho de 2006 – Alterações em função de alteração de procedimento de contra-prova de manutenção:
 Inclusão do índice
 Item 6.6 – revisão do procedimento de contra-prova em caso de manutenção.
 Item 8.2 – alteração da qualidade mínima para utilização dos termos "Premium", "Especial" e "Gourmet" nas embalagens dos produtos certificados.
 Item 3 – revisão do título
 Item 4 – revisão do título

05 de abril de 2007
 Item 5 – inclusão dos itens 5.6.1 e 5.6.2 para análise de histórico da empresa antes do envio do Certificado do PQC.
 Item 6.3 – inclusão deste item contendo sistemática para coleta de avaliação de manutenção de produtos fabricados e comercializados exclusivamente para solicitações especiais ou processos licitatórios de entidades.

21 de junho de 2007
 Item 3.5 – alteração da quantidade de amostras para análise de certificação do produto.

12 de março de 2008
 Item 4.2 – inclusão de responsável pelos custos das auditorias iniciais dos produtos.
 Item 6.4 – inclusão de critérios para definição da frequência de coletas de manutenção de produtos.
 Item 6.5 – inclusão de responsáveis pelos custos das auditorias de manutenção de produtos e sistemática de cobrança, quando aplicável.
 Item 10.4 – alteração da sistemática de análises de manutenção quanto ao atendimento dos padrões mínimos de qualidade do produto certificado.

11 de abril de 2008
 Item 8.21 – inclusão da forma de comprovação da permissão para utilização do Símbolo ABIC.

05 de setembro de 2008
 Itens 1.14 e 3.3 – inclusão do envio de uma 2ª via do atestado à empresa cliente.

08 de outubro de 2008
 Geral – inclusão do item Símbolo da Qualidade ABIC Tradicional devido à inclusão deste novo Símbolo no Manual de Aplicação.
 Item 4.6 – inclusão de avaliação dos resultados da análise inicial do produto através de faixa limite definida pelo CPQ.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



Item 8.8 – exclusão da obrigatoriedade de uso do Símbolo de Rotulagem das Características junto ao Símbolo da Qualidade ABIC, além da inclusão de permissão do uso do Símbolo genérico em todos os produtos certificados.

Item 10.4 – alteração das características previstas na rotulagem, excluindo-se Aroma, Sabor, Corpo e Moagem.

15 de janeiro de 2009

Item 8.8 – inclusão de critérios adicionais para utilização dos Símbolos PQC em embalagens.

29 de abril de 2009

Item 6.3 – detalhamento do procedimento a ser realizado pelas empresas em caso de produtos fabricados para licitações.

23 de junho de 2009

Item 2.1 – detalhamento de obrigatoriedade de certificação individual de produtos em embalagens diferenciadas.

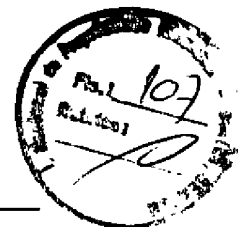
16 de Setembro de 2009

Item 2.1 – alteração item 6.3.

05 de Outubro de 2009 – As alterações desta revisão encontram-se sublinhadas.

Item 6.7.1 – detalhamento da sistemática de manutenção com a utilização de produtos adquiridos por órgãos públicos.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



ÍNDICE

0. Condições Gerais 6

1. Condições de Admissão e Visão Geral do Processo 7

2. Abertura de Processo do PQC ABIC11

3. Processo Técnico – Auditoria Inicial nas Instalações da Empresa.....12

4. Processo Técnico – Avaliação Inicial do Produto13

5. Processo Técnico – Emissão do Certificado do PQC, Símbolo da Qualidade ABIC, Símbolo da Qualidade ABIC Superior, Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC.....14

6. Processo Técnico – Avaliação de Manutenção do Produto (Coleta Mercado)16

7. Processo Técnico – Auditorias Periódicas de Manutenção nas Instalações da Empresa17

8. Uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Símbolo da Qualidade ABIC Superior, Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC18

9. Alterações de Escopo21

10. Processo Administrativo, Penalidades e Multas.....21

11. Dados de Desempenho Comparativo (Benchmarking).....25

12. Revisões e Alterações deste Documento.....25

13. Competências Gerais e Canais de Comunicação25

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



0. Condições Gerais

Este Regulamento tem por objetivo estabelecer normas e condições para obtenção e utilização do direito ao uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC do Programa da Qualidade do Café ABIC (PQC) e respectivo Certificado, privativo dos sócios da ABIC.

A autorização para o uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC provém da adesão espontânea das associadas da ABIC que manifestarem a disposição de adotar as regras estabelecidas neste regulamento e destina-se a atestar a qualidade, pureza e confiabilidade do produto oferecido ao consumidor.

Todos os dados gerados a partir do Programa da Qualidade do Café ABIC são propriedade da ABIC, não podendo ser utilizados sem o acordo formal da ABIC.

O Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC são de propriedade da ABIC, devendo ser usado estritamente dentro do escopo descrito neste regulamento.

O Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC atestam que a organização certificada está de acordo com as especificações definidas na Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos (chamada a partir deste ponto de norma de referência). O Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC outorgados pela ABIC não são uma evidência de desempenho em nível de excelência ou que o produto ou organização seja a melhor do mercado.

A ABIC manterá a lista atualizada das organizações e respectivas marcas que detêm o Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC.

A ABIC manterá sigilo e confidencialidade, independente do resultado, para as empresas em processo de obtenção do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC.

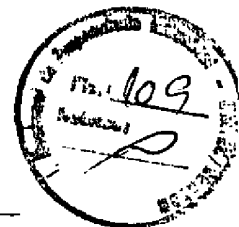
O Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC outorgados pela ABIC não fornecem garantia de que o produto será isento de falhas ou de problemas no futuro, nem a ABIC assume responsabilidade sobre eventuais exigências legais aplicadas a clientes da organização detentora do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC.

A empresa que adere ao Programa da Qualidade do Café ABIC se compromete a seguir as regras do regulamento técnico e da norma de referência.

A empresa que adere ao Programa da Qualidade do Café ABIC tem consciência de que este regulamento e demais documentos de referência do Programa poderão ser revisados e alterados a qualquer momento a partir da adesão e que as eventuais alterações que afetarem a empresa terão prazo de implementação definido caso a caso pela Comissão de Certificação ABIC.

A ABIC, Gerenciadora, Certificadora, Coletora de Amostras ou Grupo de Avaliação não poderão ser responsabilizados pelo associado pela atuação conforme os termos deste regulamento, por motivos de relação indireta ao regulamento, como por exemplo mas não se limitando, a qualquer tipo de representação, expectativa do associado com terceiros em relação à Certificação ou sua suspensão ou retirada de certificado, perdas de negócio pelo associado

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	

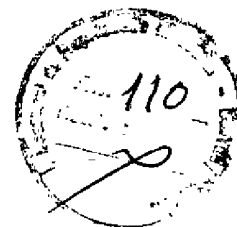


em decorrência dessa condição, incluindo perdas, danos e lucros cessantes, indenizações que o cliente venha a pagar a terceiros, geradas por fato do produto ou empresa certificada, enfim, são inimputáveis à ABIC, Gerenciadora, Certificadora, Coletora de Amostras e Grupo de Avaliação qualquer responsabilidade que não decorra de sua comprovada culpa, assim definida nos termos da lei relativamente às obrigações contratuais.

1. Condições de Admissão e Visão Geral do Processo

- 1.1. O interessado no uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC deve comprovar:
 - a) que é dono, solicitante do registro, desde que este solicitante apresente busca de anterioridade e esta não aponte outra marca com uso exclusivo, ou então concessionário da marca para a qual pleiteia o Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC ou comprovar autorização (ou contrato) para industrialização de marca de terceiro;
 - b) que possui, em perfeita ordem, os documentos de constituição da empresa, estando assim, em condições de exercer normalmente sua atividade.
- 1.2. O interessado declara estar ciente e aceitar todo o conteúdo do regulamento técnico e da norma de referência, incluindo o método técnico do processo de certificação, auditoria nas instalações da empresa, coleta de amostras para análise e testes e ensaios adotados pela ABIC neste Programa.
- 1.3. O interessado assegura aos executores do Programa, seja diretamente, seja por intermédio de auditores ou empresas credenciadas pela ABIC, o acesso às suas fábricas, estabelecimentos, documentos e registros pertinentes para as verificações que se fizerem necessárias ao fiel cumprimento deste Regulamento.
- 1.4. Nos casos de terceirização, somente poderá industrializar o café de empresa associada outra empresa que também pertença ao Quadro de Associados da ABIC.
- 1.5. Para aplicação nos itens deste Regulamento, entende-se por terceirização a torra, moagem e o empacotamento de marca de café de uma indústria por outra, sendo que a comercialização do produto é feita pela indústria proprietária da marca.
- 1.6. Cessão total ou parcial de marca é ceder os direitos de uso do registro no INPI de uma marca determinada totalmente ou resguardando para a empresa cedente os direitos de também industrializá-la. Nesta operação, a torra, a moagem, o empacotamento e também a comercialização do café ficam a cargo da indústria cessionária, e não da cedente.
- 1.7. A licença de fabricação equivale à industrialização por encomenda de empresa que, embora não seja indústria, possui uma marca e comercializa café torrado e moído.
- 1.8. No caso de empresa Licenciadora, o Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC será de sua propriedade, porém todas as instalações licenciadas que produzem a marca deverão ser auditadas e a Licenciadora deverá ser associada à ABIC.
- 1.9. O interessado deve assinar documento que reproduzirá as presentes normas assumindo os direitos e obrigações inerentes ao Programa, e pagar as contribuições que forem fixadas pela ABIC. É condição para que o interessado possa aderir ao Programa que esteja em situação de adimplência em relação à ABIC.
- 1.10. O interessado que tenha utilizado o Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC sem autorização ou com falsidade só poderá apresentar novo pedido de adesão após 12 meses do término do processo administrativo.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



- 1.11. O uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC será concedido para as empresas participantes do Programa e é opcional, ficando a empresa, entretanto, obrigada a informar em quais produtos utilizará tal identificação.
- 1.12. O Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC serão concedidos sempre para a empresa associada, que poderá usá-lo em um ou mais produtos por ela industrializados, desde que estes estejam enquadrados nas regras do regulamento técnico.
- 1.13. A empresa deve aceitar integralmente as condições estabelecidas neste regulamento. O regulamento e os documentos de referência podem ser atualizados a qualquer momento, mediante aprovação da Comissão de Certificação da ABIC.
- 1.14. As partes envolvidas no processo de certificação são as seguintes:
 - Empresa: organização produtora de café.
 - ABIC: Associação Brasileira da Indústria de Café.
 - Certificadora: organismo de certificação credenciado pela ABIC para participar do Programa de Qualidade ABIC.
 - Coletora de Amostras: empresa especializada na coleta de amostras no mercado, contratada pela ABIC.
 - Laboratório e Grupo de Avaliação: empresa especializada na realização de testes e ensaios no produto de forma a atestar o nível de qualidade das amostras de produto das empresas, credenciado pela ABIC.
 - Gerenciadora: empresa contratada pela ABIC para gerenciar todo o processo de concessão do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, mantém sigilo sobre a identidade das empresas na fase de certificação e garante a isenção da ABIC no processo.

O quadro a seguir apresenta um resumo do processo de Concessão do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC. Os detalhes específicos estão expressos ao longo deste regulamento.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



Fase	Empresa	ABIC	Certificadora	Coletora Amostras	Laboratório ou Grupo de Avaliação	Gerenciadora
Auditoria inicial da empresa	1. Decide pela obtenção do Símbolo e informa ABIC por meio de termo de adesão e contata Certificadora diretamente ou por meio da Gerenciadora	2. Recebe termos de adesão, questionário preliminar preenchido e esclarece dúvidas. Envia para Gerenciadora	4. Fornece proposta de trabalho para as empresas designadas (via gerenciadora ou diretamente à empresa)			3. Recebe documentos da ABIC ou diretamente da empresa e encaminha para a certificadora.
	5. Empresa marca data da auditoria com a certificadora		6. Realiza auditoria nas instalações da empresa, recolhe amostra ou instrui o envio destas à gerenciadora. Emite atestado de conformidade das instalações e envia à Gerenciadora e uma 2ª via à empresa			7. Recebe Atestado de conformidade da Certificadora e envia amostras para Laboratórios Credenciados
Auditoria do produto e Concessão do Símbolo da Qualidade ABIC	11. Recebe o direito ao Símbolo da Qualidade ABIC e/ou Símbolo da Qualidade ABIC Superior e/ou Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet e Rotulagem das Características	10. Realiza Comissão de Certificação e aprova concessão dos Símbolos			8. Realiza testes segundo norma de referência	9. Recebe dados do Laboratório, compara com Ficha Técnica, consolida com informações do relatório de auditoria da empresa e decide pela Certificação ou encaminha à Comissão de Certif.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



Fase	Empresa	ABIC	Certificadora	Coletora Amostras	Laboratório ou Grupo de Avaliação	Gerenciadora
Manutenção				13. Faz a coleta de amostras no mercado e informa gerenciadora	14. Realiza testes segundo norma de referência	12. Instrui coletas de amostras de manutenção 15. Recebe informação sobre coletas e resultados dos testes.
		18. Realiza Comissão de Certificação e aprova manutenção dos Símbolos ou delibera sobre penalidades	16. Realiza auditorias periódicas nas instalações da empresa (1 vez ao ano) e, se de acordo, emite atestado de conformidade das instalações e envia à Gerenciadora e uma 2ª via à empresa			17. Recebe dados da qualidade do produto e das auditorias nas instalações da empresa e decide pela manutenção ou aciona Comissão de Certificação
						19. Disponibiliza dados de benchmarking às empresas

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	

2. Abertura de Processo do PQC ABIC

2.1. Quando da apresentação do pedido de adesão, o interessado fornecerá os elementos e informações solicitadas pela ABIC. Poderão instruir o pedido, que formará processo próprio, além dos itens citados em 1.1, os seguintes itens:

- a) Nome e razão social da empresa, endereço (sede, fábrica, filiais e depósitos), números de registros (CNPJ, Inscrição Estadual, etc.), além de outros dados que julgar pertinentes;
- b) Produtos para os quais solicita o Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, perfeitamente identificados por marca e principais características;

Observação: cafés de marca idêntica mas comercializados em embalagens diferentes são considerados produtos diferentes no PQC, exigindo certificação individual. Exemplo: café marca 'Cafezinho', comercializado em embalagem almofada e vácuo: o PQC considerará dois produtos diferentes, e ambos deverão passar por processo de análise.

- c) Comprovação da propriedade de todas as marcas que comercializará, ou da licença para fabricação, ou ainda do contrato de cessão total ou parcial de uso de marca ou instrumento que o substitua, quando ocorrer a industrialização de marca de terceiro;
- d) Relação dos equipamentos e dos controles de que dispõe para elaboração do produto;
- e) Amostras das embalagens dos produtos, para os quais solicita o Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC;
- f) Informações sobre os períodos e frequência de fabricação, quantidades previstas e provável distribuição geográfica no mercado;
- g) Volume de vendas dos últimos 12 (doze) meses.

2.2. A ABIC recolherá os termos de adesão enviados pelas empresas e enviará o questionário preliminar para detalhamento das informações de adesão. Neste processo tirará as dúvidas das empresas e fornecerá auxílio, se necessário. De posse do questionário preliminar preenchido e caso esteja completo, enviará esses documentos à gerenciadora. A gerenciadora fará análise crítica dos documentos e poderá esclarecer dúvidas com a ABIC ou a empresa. Em seguida, entrará em contato com entidades Certificadoras para o encaminhamento das propostas comerciais. A empresa poderá contatar diretamente a Certificadora caso desejar, mas deverá também contatar ABIC ou Gerenciadora para o recolhimento do termo de adesão e questionário preliminar.

2.3. Quando o pedido for de empresa cujos produtos já tenham registrado previamente alguma não-conformidade em relação aos requisitos da norma de referência ou imitação/uso indevido do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, a Gerenciadora em conjunto com a ABIC (por meio da Comissão de Certificação) poderá estabelecer exigência de monitoramento prévio da empresa por período de seis a doze meses antes da concessão do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, acionando procedimento específico.

2.4. A Certificadora fornecerá estimativa de custos dos serviços e recolherá o aceite formal de cada uma das empresas.

2.5. Caso considere adequado, a empresa pode indicar a Certificadora de sua preferência à Gerenciadora ou a empresa pode contatar diretamente a Certificadora que escolher.

2.6. A Certificadora deve abrir formalmente o processo de auditoria para concessão do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC (após o aceite da proposta) e agendar a auditoria nas instalações da empresa.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



3. Processo Técnico – Auditoria Inicial nas Instalações da Empresa

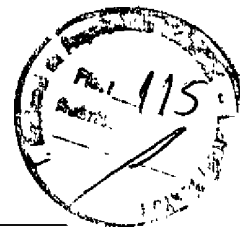
- 3.1. A Auditoria Inicial "in-loco" terá como objetivo constatar a conformidade da empresa em relação aos requisitos obrigatórios e não obrigatórios de Boas Práticas, detalhados na norma de referência.
- 3.2. A equipe auditora da Certificadora, em data previamente agendada, visitará as instalações da empresa para constatar a conformidade das práticas da empresa em relação aos requisitos da norma de referência. A auditoria será feita com base nas normas internacionais de auditoria (NBR ISO 19011), utilizando um ou mais dos seguintes métodos: observação dos processos, análise de documentação, entrevistas com pessoal da força de trabalho, entre outros.
- 3.3. Caso os resultados se enquadrem nas especificações da norma de referência, a Certificadora deverá emitir Atestado de Conformidade e enviá-lo à Gerenciadora, para que o processo de concessão do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC prossiga. Uma segunda via do Atestado deverá ser emitida à Empresa. A Certificadora deverá fornecer ainda à empresa e Gerenciadora uma lista das não-conformidades e das recomendações relativas às Boas Práticas.
- 3.4. Caso os resultados não se enquadrem nas especificações da norma de referência, a empresa não terá o Atestado de Conformidade, e a Certificadora enviará relatório dos resultados à Gerenciadora e empresa para preparação da Comissão de Certificação. A empresa poderá solicitar nova auditoria ou auditoria para fechamento das não-conformidades (decisão a critério da certificadora) em data definida de comum acordo entre empresa e certificadora.
- 3.5. Na auditoria, o auditor deve orientar a empresa a enviar para a Gerenciadora 02 (dois) quilos de cada produto que deseja certificar, divididos em embalagens originais de, no máximo, 01 (um) quilo, para análise.
- 3.6. Na auditoria o auditor deve recolher a versão atualizada do regulamento do PQC rubricado em todas as páginas, assinado, carimbado e datado na página final e enviar para a Gerenciadora.
- 3.7. A empresa deverá definir a data a partir da qual fabricará produtos dentro dos padrões de qualidade da norma de referência, no mínimo iguais aos padrões de qualidade da data de fabricação da amostra enviada à Gerenciadora.
- 3.8. Caberá à Empresa disponibilizar para a equipe auditora documentação e/ou outras evidências que demonstrem a conformidade em relação aos requisitos da norma de referência, inclusive acesso às instalações de empresas que terceirizam a fabricação de produtos e marcas licenciadas pela solicitante do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC.
- 3.9. Caso a Auditoria se torne inviável, o fato será levado pela Certificadora ao conhecimento da Gerenciadora, que prepara a Comissão de Certificação, para as medidas e penalidades cabíveis conforme estabelecido neste regulamento.
- 3.10. Caso uma empresa já possua algum tipo de Certificação, o procedimento a ser adotado é o seguinte:

Cabe à entidade certificadora responsabilizar-se pela emissão do Atestado de Conformidade de cada empresa e da sua Pontuação.

Cada empresa nas condições acima deverá entrar em contato com a Certificadora de sua escolha e pleitear a emissão do Atestado de Conformidade e Pontuação sem a necessidade de auditoria completa, usando como base informações que a empresa julgar suficientes para tal.

A Certificadora, com base na documentação fornecida e nos argumentos de cada empresa, deverá fazer uma análise crítica e decidir pela emissão do Atestado e Pontuação, adotando procedimentos adicionais, se necessários (visita em tempo parcial, envio de evidências objetivas pelo correio, fotografias das instalações, etc). Nos casos em que a Certificadora não fizer a visita

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



de auditoria, ela deverá comunicar formalmente a Gerenciadora que o Atestado da empresa e sua Pontuação foram emitidas sem visita de auditoria e documentar as bases para decisão (esta decisão não será contestada pela Gerenciadora, dado que as Certificadoras possuem competência e autoridade para emissão dos Laudos de Conformidade, usando seus critérios).

Este procedimento vale somente para a concessão inicial do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC. As auditorias de acompanhamento "in-loco" são obrigatórias, de forma "casada" ou não com as auditorias de manutenção das eventuais Certificações já obtidas pela empresa.

A mesma sistemática deverá ser utilizada quando alguma empresa Certificada por organismo certificador não credenciado ao PQC solicitar sua auditoria. Ela deve entrar em contato com uma das Certificadoras credenciadas e estas Certificadoras decidirão se devem ou não emitir Atestado e Pontuação sem a necessidade de auditoria "in-loco" ou com a solicitação de informações adicionais".

4. Processo Técnico – Avaliação Inicial do Produto

- 4.1. A Auditoria Inicial do Produto terá como objetivo constatar a conformidade da qualidade da amostra retirada pela Certificadora em relação às especificações contidas na Norma de Referência e em relação aos requisitos definidos pela própria empresa na Ficha Técnica do Produto.
- 4.2. A amostra do produto será enviada aos Laboratórios e Grupos de Avaliação Credenciados conforme instruções da Gerenciadora. Os Laboratórios e Grupos de Avaliação deverão efetuar os testes e reportar os resultados à Gerenciadora. Os custos das análises junto ao laboratório serão custeados pela ABIC.
- 4.3. Caso os resultados se enquadrem nas especificações da norma de referência e da Ficha Técnica do Produto, os resultados serão consolidados pela Gerenciadora para a concessão da Certificação.
- 4.4. Caso os resultados não se enquadrem nas especificações, os resultados serão tratados entre Gerenciadora e empresa até que se chegue a uma decisão. Caso a decisão não seja consensada entre Gerenciadora e empresa, a Comissão de Certificação poderá ser acionada. Todos os dados para a Comissão de Certificação serão codificados e as contra-provas deverão ser mantidas, no caso de apelação da empresa. Caso a empresa solicite, a contra-prova será feita de forma cega, que inclui:
 - a) provadores não sabem qual o produto/marca que será avaliado, nem se aquela é uma prova ou contra-prova;
 - b) provadores não sabem a razão pela qual a prova ou contra-prova foi solicitada
 - c) provadores preferencialmente não consultam ficha técnica previamente dos produtos a serem provados. Caso os resultados de eventual contra-prova se enquadrem nas especificações, valem as determinações do parágrafo anterior.
- 4.5. Caso os resultados de padrão mínimo de qualidade sejam conformes (Qualidade Global da Bebida, Pureza e Percentagem de PVA) e o produto não esteja conforme em relação à Ficha Técnica, a empresa poderá solicitar alteração da Ficha Técnica para o enquadramento em relação ao padrão real do produto, poderá mudar o seu processo para que o produto passe a se adequar à Ficha Técnica definida inicialmente ou poderá solicitar contra-prova, segundo regras do parágrafo anterior. O Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC somente poderão ser concedidos se forem alcançados os padrões mínimos e se o produto estiver de acordo com a Ficha Técnica.
- 4.6. Em caso de obtenção de nota de Qualidade Global inferior à nota mínima da categoria, porém,

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



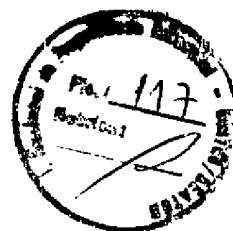
dentro de faixa limite definida em ata pela Comissão de Certificação, a ABIC e a Gerenciadora possuirão autonomia para aprovação ou reprovação da categoria pleiteada pela empresa, levando-se em consideração diversos fatores como histórico da empresa, resultado das características de perfil de sabor do café em questão, entre outros.

- 4.7. A adoção das características de rotulagem pelo Associado em função dos resultados dos Laudos dos Grupos de Avaliação está registrada em ata das decisões da Gerenciadora e da Comissão de Certificação.

5. Processo Técnico – Emissão do Certificado do PQC, Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC

- 5.1. A Gerenciadora centralizará todas as informações de todos os processos conduzidos pelas entidades Certificadoras credenciadas e caberá a ela a manutenção do sigilo sobre todo o processo de concessão do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC (a partir da fase de auditoria), de forma que todos os documentos não referenciem o nome da empresa e sim seu número codificado no início do processo. A Gerenciadora preparará a documentação relativa às empresas que tiveram aberto seu processo de certificação. No caso dos Laboratórios e Grupos de Avaliação, caso não seja possível a codificação das amostras devido à possível deterioração do produto, esses deverão possuir procedimentos internos (auditados pela ABIC no seu credenciamento) para evitar divulgação das marcas sob análise.
- 5.2. A Gerenciadora analisará toda a documentação de empresa e, caso esteja totalmente de acordo com os requisitos da norma de referência e com este regulamento, poderá decidir pela concessão de Certificação da empresa, mediante aprovação "ad-referendum" da Comissão de Certificação. Caso ocorra algum item de não-conformidade caberá à Gerenciadora dirimir as questões junto à empresa associada para tornar a situação adequada em relação ao PQC. No caso de discordâncias não resolvidas entre o parecer da Gerenciadora e o parecer da empresa associada, a Gerenciadora deverá levar o caso para decisão da Comissão de Certificação.
- 5.3. A ABIC possui uma Comissão de Certificação, da qual fazem parte membros da ABIC, Gerenciadora, convidados ABIC e Certificadora (somente no caso da necessidade de esclarecimento de algum ponto). Esta Comissão fará a aprovação "ad referendum" das decisões de rotina da Gerenciadora e a "análise cega" dos processos que possuem algum tipo de discordância ou apresentem características que a Gerenciadora considerou importantes para decisão da Comissão de Certificação. Não poderão fazer parte da Comissão de Certificação pessoas com independência comprometida, como por exemplo, funcionários das empresas em processo. Caso isso aconteça, caberá à Gerenciadora desconsiderar o voto em questão, dado que o processo é sigiloso.
- 5.4. A Comissão de Certificação reunir-se-á periodicamente para a análise dos relatórios e deliberação pela concessão e emissão ou não do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC.
- 5.5. Caso uma Empresa não concorde com o parecer da equipe auditora (referente à auditoria nas instalações da empresa) ou resultados dos testes de laboratório ou Grupos de Avaliação, poderá enviar uma documentação expondo os motivos da discordância no prazo máximo de 10 dias, contados a partir da entrega do relatório de auditoria à Certificadora ou Gerenciadora. Esta informação será tratada pela Gerenciadora que poderá tomar uma decisão ou poderá encaminhar as informações para análise da Comissão de Certificação. Caso a Gerenciadora tome alguma decisão sobre a qual a empresa mantenha sua discordância, ela poderá recorrer à Comissão de Certificação.
- 5.6. O resultado da avaliação da Gerenciadora relativo aos processos de Certificação ou Manutenção

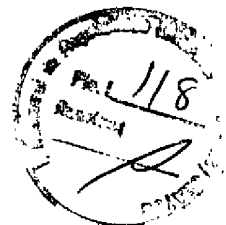
Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



será uma ata ou carta contendo suas deliberações em relação a cada processo. Caberá à ABIC o envio das informações para cada empresa, concedendo o Certificado do PQC, Símbolo da Qualidade ABIC e/ou Símbolo da Qualidade Tradicional e/ou Símbolo da Qualidade ABIC Superior e/ou Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC. Para o caso das empresas que não foram aprovadas, a informação será fornecida à empresa pela Gerenciadora, a fim de se manter sigilo sobre as empresas não aprovadas na auditoria inicial. Estas empresas deverão reiniciar o processo de Certificação desde o início para as fases onde foi constatada a não-conformidade, caso desejarem ainda obter o Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC.

- 5.6.1. Após a verificação da conformidade com a Norma e o Regulamento pela Gerenciadora, o Diretor Executivo procederá a uma análise do histórico da empresa junto à entidade e junto à Sociedade, para verificar ocorrência de problemas com o Selo de Pureza, ações judiciais a qualquer tempo, processos internos ou administrativos pendentes junto à ABIC ou instâncias de governo, postura ou ações em desacordo com uma conduta ética adequada aos associados da ABIC, atendimento à Carta de Princípios aprovada pela entidade, além de outras situações.
- 5.6.2. Caso o Diretor Executivo verifique a existência de alguma pendência ou conduta descrita no item anterior, a concessão do Certificação será suspensa até nova análise ou até a interrupção da prática inadequada. Da decisão do Diretor Executivo caberá recurso para o CPQ nos prazos e moldes previstos no Regulamento do Programa.
- 5.7. O resultado da Comissão de Certificação será uma ata contendo suas deliberações em relação a cada processo codificado ou aprovações "ad referendum", conforme o caso. Somente após a decisão final, a Gerenciadora revelará o nome das empresas em processo, quando aplicável. Caberá à ABIC o envio das informações para cada empresa, concedendo o Certificado do PQC, Símbolo da Qualidade ABIC e/ou Símbolo da Qualidade Tradicional e/ou Símbolo da Qualidade ABIC Superior e/ou Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC. Para o caso das empresas que não foram aprovadas, a informação será fornecida à empresa pela Gerenciadora, a fim de se manter sigilo sobre as empresas não aprovadas na auditoria inicial. Estas empresas deverão reiniciar o processo de Certificação desde o início para as fases onde foi constatada a não-conformidade, caso desejarem ainda obter Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC.
- 5.8. Após a deliberação da Comissão ou da Gerenciadora, caberá à ABIC enviar o Símbolo da Qualidade ABIC e/ou Símbolo da Qualidade Tradicional e/ou Símbolo da Qualidade ABIC Superior e/ou Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC e o Certificado do PQC, com base nas informações reais da empresa, uma vez que os dados deixam de ser codificados. Este certificado e os Símbolos serão entregues à empresa, com validade limitada e condicionada às avaliações periódicas de manutenção do PQC (tanto de produto quanto de processo). De posse do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, a empresa poderá usá-los em seus respectivos produtos e materiais de divulgação, obrigatoriamente dentro das condições descritas no capítulo 8 deste regulamento, somente a partir da data definida no relatório de auditoria (esta data refere-se à data a partir da qual a empresa se compromete a fabricar produtos de acordo com as especificações da norma de referência e Ficha Técnica do Produto).
- 5.9. A Gerenciadora e ABIC manterão banco de dados completos das empresas e produtos que detêm o Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC.
- 5.10. O certificado emitido pela ABIC tem validade vencendo nos meses de Abril e Outubro, sendo sua renovação automática se forem cumpridas as exigências do PQC. O certificado contém as seguintes informações:

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	

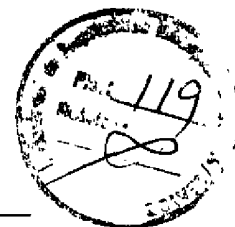


- dados da empresa
- dados do atestado da Certificadora
- dados dos laudos de análise dos produtos
- qual Símbolo da Qualidade foi atribuído ao produto (Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior ou Gourmet)
- produtos certificados e respectivas faixas de nota de qualidade global da análise mais recente. A faixa compreende o intervalo de mais ou menos 0,5 pontos em relação à nota atribuída pelo Grupo de avaliação.

6. Processo Técnico – Avaliação de Manutenção do Produto (Coleta Mercado)

- 6.1. A Auditoria de Manutenção terá como objetivo constatar a manutenção da conformidade da qualidade do produto vendido em relação às especificações contidas na Norma de Referência e em relação aos requisitos da Ficha Técnica do Produto.
- 6.2. A Gerenciadora, com base nos relatórios de auditoria das empresas que obtiveram o Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, iniciará o processo de manutenção, notificando a Coletora de amostras a efetuar a coleta da amostra do produto no mercado, a partir da data estabelecida pela empresa e registrada no relatório de auditoria.
- 6.3. Em caso de produto fabricado e comercializado exclusivamente para solicitação especial ou processo licitatório de entidades, em que a Coletora não tenha acesso ao produto por vias tradicionais, a empresa deverá enviar à Gerenciadora, mensalmente, uma lista dos órgãos compradores do produto em licitações, além de uma autorização formal para coleta do produto na entidade que o utiliza, com o objetivo de cumprir as avaliações periódicas de manutenção do produto. Nesses casos, a coletora realizará coleta de amostras para prova e contra-prova.
- 6.4. A Gerenciadora indicará à Coletora de Amostras a necessidade de recolhimento de amostras das empresas já detentoras do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC. A frequência das coletas de manutenção dependerá do histórico de produtos, conforme os seguintes critérios:
- a) Produto com bom histórico de manutenção de Qualidade Global (duas ocorrências seguidas de manutenção na Nota de Qualidade Global ou aumento de Nota): coleta do produto 1 vez ao ano para análise de manutenção.
 - b) Produto com queda de Qualidade Global na última manutenção ou sem histórico (recém-certificado): coleta do produto 2 vezes ao ano para análise de manutenção.
- Esta frequência poderá ainda ser alterada a critério da Comissão de Certificação ou Gerenciadora.
- 6.5. Os produtos serão entregues aos Laboratórios ou Grupos de Avaliação conforme instruções da Gerenciadora para a realização dos testes e ensaios definidos na Norma de referência. O Laboratório ou Grupo de Avaliação deverá efetuar os testes e reportar os resultados à Gerenciadora. Os custos das análises junto ao laboratório serão custeados da seguinte forma:
- a) até 6 (seis) análises anuais: custos pagos totalmente pela ABIC;
 - b) a partir da 7ª análise até a 13ª: 50% dos custos pago pela ABIC e 50% pago pela empresa (ABIC pagará o valor integral equivalente às seis primeiras análises);
 - c) a partir da 14ª análise: custos pagos totalmente pela empresa (ABIC pagará o valor integral equivalente às seis primeiras análises e 50% equivalente às 7ª a 13ª análises).

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



A cobrança dos custos à empresa, quando aplicável, será feita ao final de cada ano, através de um relatório demonstrativo contendo a quantidade total de testes realizados e identificação dos custos destinados à empresa.

- 6.6. Caso os resultados se enquadrem nas especificações da norma de referência e conforme a Ficha Técnica, a Gerenciadora informará a empresa sobre a conformidade de suas análises e as contra-provas poderão ser descartadas. Com a aprovação da qualidade do produto, a Gerenciadora atestará a Manutenção da Concessão do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, por meio da indicação dos resultados à Comissão de Certificação ABIC para aprovação da manutenção da Certificação "ad referendum".
- 6.7. Caso os resultados não se enquadrem nas especificações, a empresa poderá solicitar a realização de contra-prova, em até 10 dias a contar da data de recebimento da notificação, mediante solicitação formal à Gerenciadora. Para realizar a contra-prova, a Gerenciadora solicitará à Coletora de amostras uma nova compra do produto no mercado, podendo ser do mesmo lote ou não da primeira amostra analisada, e encaminhará para nova análise aos Laboratórios ou Grupos de Avaliação.
- A contra-prova será feita de forma cega, o que inclui:
- a) provadores não sabem qual o produto/marca que será avaliado, nem se aquela é uma prova ou contra-prova;
 - b) provadores não sabem a razão pela qual a prova ou contra-prova foi solicitada
 - c) provadores preferencialmente não consultam ficha técnica previamente dos produtos a serem provados. Caso os resultados da contra-prova se enquadrem nas especificações, valem as determinações do parágrafo 6.5.
- 6.7.1. Nos casos de licitação, quando a ABIC se utilizar de uma amostra adquirida pelo órgão público para a análise de manutenção, os resultados serão reportados tanto para a indústria associada quanto para o órgão licitante.
- 6.8. Caso os resultados não se enquadrem nas especificações, informação sobre os resultados será encaminhada à empresa e à Comissão de Certificação da ABIC. Nos casos críticos de não concordância, a empresa associada poderá acionar a Comissão de Arbitragem – ver item 10.26 deste regulamento. Caso a Comissão de Arbitragem mantenha a decisão anteriormente tomada dentro do âmbito da Comissão de Certificação, aplicar-se-ão as disposições previstas na cláusula 10 deste regulamento. Caso a Comissão de Arbitragem reforme a decisão da Comissão de Certificação, valerão as decisões tomadas pela Comissão de Arbitragem.
- 6.9. Caso a empresa não acione a Comissão de Arbitragem, aplicar-se-ão as disposições previstas na cláusula 10 deste regulamento.

7. Processo Técnico – Auditorias Periódicas de Manutenção nas Instalações da Empresa

- 7.1. Após a concessão do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, caberá à Empresa informar à Gerenciadora sobre alterações que sejam introduzidas nos produtos certificados, para que seja feita avaliação da necessidade de nova Auditoria. Caso seja necessário, a Gerenciadora deve ser informada para novo processo de recolhimento de amostras, codificação e auditoria.
- 7.2. Após a concessão do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, caberá à Empresa informar à Gerenciadora de forma periódica a lista dos mercados atendidos pelas marcas que detêm o Símbolo da Qualidade ABIC, Símbolo da Qualidade ABIC Superior, Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC. Esta lista servirá para a definição da amostragem do produto no mercado.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	

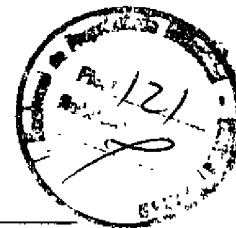


- 7.3. Pelo menos uma vez ao ano, contados da data do Atestado de Conformidade da certificação inicial, a Certificadora deverá realizar auditoria nas instalações da empresa para verificar se os requisitos estão sendo mantidos e melhorados. A Certificadora deverá emitir e enviar à Gerenciadora um Relatório informando se a empresa continua se enquadrando às especificações da norma de referência. A Certificadora deverá fornecer à empresa e Gerenciadora uma lista das não-conformidades e das recomendações relativas às Boas Práticas.
- A auditoria de manutenção somente poderá ser realizada após o prazo (12 meses) mediante autorização expressa da ABIC. A Gerenciadora receberá a solicitação formal e sua justificativa e encaminhará para análise da ABIC.
- A Comissão de Certificação também poderá, a seu critério, solicitar auditorias extraordinárias, sem aviso prévio. Esta auditoria será solicitada diretamente à Certificadora que já atende à empresa pela Comissão de Certificação (por meio da Gerenciadora), e os custos serão arcados pela ABIC.
- 7.4. Caso a equipe auditora da Certificadora encontre evidências de não conformidade em relação aos requisitos obrigatórios e os resultados das amostras de campo estiverem de acordo com a norma de referência, a empresa deverá corrigir as deficiências no prazo máximo de 60 dias corridos mediante agendamento de nova visita de acompanhamento ou verificação da correção das não-conformidades por meio do envio de documentação à Certificadora. Caso houver reincidência, a empresa poderá ter seu certificado suspenso, conforme decisão soberana da Comissão de Certificação (ver cláusula 10).
- 7.5. Caso a equipe auditora encontre evidências de não conformidade em relação aos requisitos obrigatórios e os resultados das amostras de campo não estiverem de acordo com a norma de referência, aplicar-se-ão as disposições previstas em 6.6 e 6.7.
- 7.6. Caberá à Empresa disponibilizar para a equipe auditora documentação e/ou outras evidências que demonstrem a manutenção da conformidade em relação aos métodos definidos, inclusive acesso às instalações de empresas que terceirizam a fabricação de produtos e marcas licenciadas pela solicitante do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC.
- 7.7. Caso a Auditoria periódica de acompanhamento se torne inviável, o fato será levado ao conhecimento da Gerenciadora que prepara a Comissão de Certificação, para as medidas e penalidades cabíveis, previstas no capítulo 10 deste regulamento.
- 7.8. A ABIC, Certificadora ou Gerenciadora, caso recebam reclamações ou denúncias sobre a qualidade do produto ou uso inadequado do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, deverão coletar as informações pertinentes e submeter a análise à Comissão de Certificação. Conforme deliberação da Comissão de Certificação, esta pode convocar a empresa detentora do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC para explicações ou agendar auditorias extraordinárias junto à Certificadora para verificar a veracidade das reclamações recebidas (ver item 7.3).

8. Uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC

- 8.1. O uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC será autorizado sob as condições deste Regulamento e sempre em vista de Comportamento Ético, podendo o Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC ser impressos nas embalagens dos produtos que atendam às especificações da norma de referência e que tenham passado pelo processo de certificação, desde que respeitadas as regras do manual de aplicação descrito no item 8.8.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



- 8.2. O PQC proíbe o uso dos termos "Premium", "Especial", "Superior" nas embalagens de Cafés Certificados que possuam nota de qualidade global inferior a 6,00 pontos e do termo "Gourmet" nas embalagens para cafés com nota de qualidade global inferior a 7,3 pontos, conforme Norma de Referência.
- 8.3. O Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC são marcas registradas da Associação Brasileira da Indústria de Café - ABIC e atestarão a conformidade do produto e da empresa em relação à norma de referência.
- 8.4. A logomarca que caracteriza o Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC não pode, em hipótese alguma, ser utilizada como marca de produto ou empregada, por quem quer que seja, na razão social ou de nome fantasia de empresa.
- 8.5. O Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC podem ser utilizados pela empresa que receba parecer positivo da Comissão de Certificação da ABIC, sempre dentro do escopo dos produtos avaliados e a partir das datas definidas no relatório de auditoria.
- 8.6. A divulgação do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC feita pela empresa deve indicar os produtos alvo da Certificação, não podendo ser genérica. Somente será considerada adequada uma divulgação genérica caso a empresa detenha o Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC para todas as suas marcas.
- 8.7. Na utilização do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, o usuário deve observar os princípios da concorrência honesta. O usuário deverá impedir qualquer uso ou declaração a respeito do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC que seja inaceitável pela ABIC.
- 8.8. O usuário do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC deve seguir, obrigatoriamente, as regras do Manual de Aplicação, enviado pela ABIC às empresas com produtos Certificados. Neste Manual, entre outras informações, está definido que:

O Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet pode ser usado isoladamente ou em conjunto com o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC.

A empresa que possui o direito ao uso do Símbolo da Qualidade ABIC Superior pode optar pela utilização do Símbolo da Qualidade ABIC na embalagem da marca certificada. No entanto, a empresa que possui somente o direito ao uso do Símbolo da Qualidade Tradicional, não poderá utilizar o Símbolo da Qualidade ABIC Superior.

A empresa que possui o direito ao uso do Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet pode optar pela utilização do Símbolo da Qualidade Tradicional ou Símbolo da Qualidade ABIC Superior na embalagem da marca certificada. No entanto, a empresa que possui somente o direito ao uso do Símbolo da Qualidade Tradicional não poderá utilizar o Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet.

É permitido à empresa certificada no Programa de Qualidade do Café ABIC a utilização do símbolo genérico Símbolo da Qualidade ABIC (sem identificação da categoria) em todos os seus produtos certificados.

Não é permitido à empresa que possui o direito ao uso do Símbolo da Qualidade em qualquer categoria comercializar o mesmo produto certificado com Símbolo e sem Símbolo. Ou seja, decidida pela utilização do Símbolo numa determinada marca certificada, todas as embalagens desta marca devem possuir o Símbolo, a fim de evitar dúvidas pelo consumidor. Caso transitoriamente esta situação ocorra, em função de estoques temporários de embalagens, a

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



empresa deve informar a Gerenciadora desta ocorrência, indicando os locais ou regiões e o tempo previsto.

- 8.9. O uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC é restrito às organizações autorizadas e o direito de uso deste não deve ser transferido para terceiros, substitutos ou outros, nem ser objeto de cessão ou aquisição.
- 8.10. O participante se obriga a apresentar ou anexar o Certificado de Participação no Programa da Qualidade do Café ABIC nas licitações e concorrências públicas, nos pedidos de confecção de embalagens, nas autorizações para publicidade e propaganda e nos demais casos em que seja exigida a comprovação da concessão do uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC.
- 8.11. A autorização de uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC não poderá ser transferida ou concedida a terceiros, salvo continuação de uso por sucessão. Neste caso, a autorização deverá ser devidamente convalidada, o que ocorrerá por solicitação expressa da empresa.
- 8.12. Venda a marca, cessa para todos os efeitos a concessão de uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, exceto se a empresa adquirente da marca for detentora de autorização do uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC. Em ambos os casos a transação deverá ser comunicada à Gerenciadora e ABIC.
- 8.13. A empresa que industrializa marca por ou para terceiro deve requerer autorização para uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC para esta marca, pela qual será responsável durante o período desta operação, até a comunicação por escrito do encerramento do negócio. Esta autorização deve ser solicitada à Gerenciadora que levará à decisão da Comissão de Certificação.
- 8.14. Suspensa ou cancelada a autorização do uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, o participante se obriga a cessar, imediatamente, toda e qualquer publicidade que tenha relação com o PQC, retirando a mercadoria com tal identificação do mercado no prazo de 30 (trinta) dias.
- 8.15. A autorização para uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC será renovada periodicamente, independentemente de solicitação do interessado, através da sistemática de manutenção definida neste regulamento, desde de que os requisitos para tanto estejam atendidos e que não haja processo administrativo contra a empresa em andamento.
- 8.16. O fim da autorização poderá ser determinada pela ABIC, a qualquer tempo, nos casos previstos neste regulamento no capítulo 10.
- 8.17. No caso de perda do direito de utilizar o Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, o interessado se obriga a remeter para a ABIC o respectivo certificado no prazo máximo de 30 (trinta) dias.
- 8.18. O participante poderá cessar a utilização a qualquer tempo, mediante manifestação por escrito, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.
- 8.19. A utilização do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC poderá ser interrompida, independentemente de penalidade, não só no caso de denúncia, prevista no item anterior, senão também pela impossibilidade de cumprimento das exigências contidas neste regulamento.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



- 8.20. O Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC só podem ser utilizados em embalagens de café fechadas no estabelecimento do participante e nos moinhos de balcão operados pelo mesmo, ou por suas controladas.
- 8.21 A ABIC, proprietária do Programa da Qualidade do Café (PQC) e seus Símbolos, não fornecerá às empresas participantes do PQC laudos de conformidade de Produto ou laudos de café emitidos pelas organizações envolvidas no PQC (Gerenciadora, Certificadoras, Coletora de Amostras, Laboratórios ou Grupos de Avaliação). No caso de a empresa participante necessitar evidenciar para terceiros a permissão para utilização do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC em seus produtos, poderá utilizar-se do Certificado do Produto, que é emitido semestralmente pela ABIC. Este Certificado de Produto é evidência oficial e suficiente para demonstrar a conformidade do Produto e da empresa participante com os critérios e regulamento do PQC. Laudos de análise sensorial completa poderão, entretanto, ser solicitados pelas empresas diretamente junto aos laboratórios credenciados, por sua conta e em formato de análises particulares, a qualquer tempo.

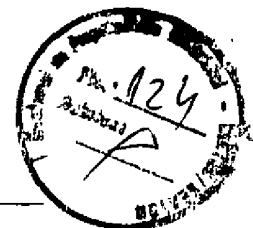
9. Alterações de Escopo

- 9.1. No caso do participante desejar introduzir alguma modificação no produto aprovado, no sistema de fabricação ou de controle de qualidade que possam modificar as características do produto (Ficha Técnica do Produto) que recebeu o direito do uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, a empresa deverá comunicar formalmente a Gerenciadora sobre sua decisão para que possa ser feito um adendo às condições contratuais e agendada nova Auditoria inicial ou nova amostragem de campo específica para atestar a conformidade dos novos produtos com a norma de referência.
- 9.2. No caso de a empresa desejar excluir do Programa um produto já Certificado, a empresa deverá comunicar formalmente a Gerenciadora sobre sua decisão para que possa ser feito um adendo às condições contratuais, retirando o referido produto ou marca da lista de marcas e empresas certificadas.
- 9.3. No caso de mudança de nome do produto, da marca ou da empresa, a empresa deverá comunicar formalmente a Gerenciadora sobre a ocorrência para a troca da documentação pertinente e mudança do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e/ou do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, num prazo não superior a 30 dias.

10. Processo Administrativo, Penalidades e Multas

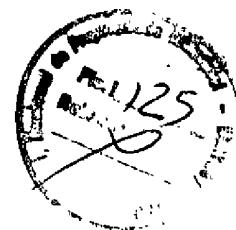
- 10.1. Serão consideradas infrações à autorização para uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC:
- Venda de produto fora dos padrões estabelecidos pela norma de referência;
 - Venda de produto fora dos padrões estabelecidos na Ficha Técnica do Produto, ou seja, alterações significativas na qualidade do produto (não conformes em relação ao Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC);
 - Não atendimento aos requisitos obrigatórios de Boas Práticas no processo de fabricação (norma de referência);
 - Uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC em produtos não autorizados;
 - Veiculação de publicidade de produtos "selados" em desacordo com as normas

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



- estabelecidas neste Regulamento;
- f) Transgressão das normas previstas neste regulamento, o que caracteriza falta de ética industrial;
- g) A prestação de falsas informações ou sua ausência (omissão).
- 10.2. As decisões de Certificação Inicial do PQC são tomadas pela Gerenciadora com base no regulamento, norma de referência e casos semelhantes registrados em atas da Comissão de Certificação, com aprovação "ad referendum" da própria Comissão de Certificação. Caso a empresa tenha algum tipo de discordância em relação à decisão tomada, deverá solicitar alteração da decisão diretamente à Gerenciadora, que analisará a solicitação. Caso a empresa não considere adequada a decisão da Gerenciadora, poderá recorrer à Comissão de Certificação, que é soberana para a tomada de decisão.
- 10.3. As decisões relativas às penalidades e infrações ao PQC são tomadas pela Comissão de Certificação. Caso a empresa tenha algum tipo de discordância no aspecto técnico, poderá acionar a Comissão de Arbitragem (ver 10.26); caso a discordância seja quanto à natureza da decisão/penalidade, poderá acionar o Conselho Gestor. O prazo para interposição de recurso em relação à decisão da Gerenciadora ou Comissão de Certificação é de 10 dias úteis a partir da comunicação da penalidade.
- 10.4. A Comissão de Certificação é soberana para tomada de decisões no processo de manutenção da Certificação das empresas associadas. A diretriz de análise do processo de manutenção é pautado pelo aspecto educativo do Programa junto aos associados, e em situações de extrema discrepância ou reincidência, a Comissão de Certificação poderá adotar, como penalidades máximas para empresas que venham a ter resultados não-conformes no seu processo de manutenção:
- a) Quanto ao atendimento dos padrões mínimos de qualidade do produto certificado:
- avaliação da qualidade global abaixo de 4,00: carta contendo aviso à empresa e pedido de providências formais para retorno da qualidade ao nível mínimo do PQC, além de solicitação de nova coleta à coletora após um período de 30 dias (este prazo será informado na carta à empresa para que sejam tomadas as providências cabíveis, dentro do período). Em caso de reincidência com nota abaixo de 4,5 após nova coleta, suspensão do direito ao uso do Símbolo e Rotulagem por até 360 dias e carência do mesmo período para nova solicitação.
 - avaliação da qualidade global com queda de categoria, ou nota entre 4,0 e 4,5: carta contendo um aviso à empresa e pedido de providências formais para retorno da qualidade global ao nível mínimo da categoria, com alerta sobre alteração do símbolo em caso de reincidência. No caso de efetiva reincidência ou falta de retorno das ações corretivas no prazo estipulado, pedido imediato de providência para alteração do símbolo para categoria inferior ou retirada do direito ao uso do Selo, no caso de notas abaixo de 4,5.
 - avaliação da qualidade global com queda de até 0,5 ponto, mas com nota ainda dentro da categoria: carta contendo aviso à empresa sobre queda da qualidade global, informando que o monitoramento continuará sendo realizado.
 - avaliação da qualidade global com queda superior a 0,5 ponto, mesmo dentro da categoria: carta contendo um aviso à empresa sobre queda da qualidade global. Nos casos de reincidência, carta contendo pedido de providências formais.
- b) Quanto à rotulagem do produto certificado:
- apresentar diferença em relação ao rótulo nos itens Torração, Tipo de Café ou Bebida: carta contendo um aviso à empresa que houve alteração no perfil de sabor e solicitação para que o produto volte às características originais que deram origem à Certificação ou alteração definitiva da Ficha Técnica.
- c) Quanto à Pureza do Produto

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



- a decisão tomada pelo CPQ quanto ao Selo de Pureza automaticamente se aplicará para o Símbolo da Qualidade, no caso de suspensão ou cancelamento.

d) Quanto à auditoria

- caso a empresa receba não-conformidades em relação aos itens obrigatórios da norma de referência, esta terá o prazo máximo de 30 dias para corrigir as não-conformidades. Caso não corrija, o direito ao uso do Símbolo será suspenso até que exista a evidência de correção das não-conformidades.

- caso a empresa não providencie a auditoria de manutenção anual: a empresa terá um prazo máximo de até mais 30 dias em relação à data de seu Atestado de Conformidade emitido pela Certificadora. Caso não realize a auditoria neste prazo, o direito ao uso do Símbolo será suspenso, conforme deliberação da Comissão de Certificação, até que ocorra a auditoria com resultado positivo.

10.5. Para efeito deste regulamento as infrações capituladas acima são consideradas a partir da data da concessão do Símbolo da Qualidade ABIC, Símbolo da Qualidade ABIC Superior, Símbolo da Qualidade ABIC Gourmet e o Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC.

10.6. Em adição às disposições previstas em 10.4, podem ser adotados um ou mais dos seguintes critérios para empresas que venham a ter comportamento inadequado em relação ao Programa da Qualidade do Café ABIC:

a) Carta-registro, à critério da Comissão de Certificação, que não retira a característica de primariedade e não está sujeita a recurso para o Conselho Gestor, nos casos em que o histórico de análises da empresa não contenha nenhuma ocorrência de problemas anteriores;

b) Obrigatoriedade de frequência em um dos Cursos de Classificação e Degustação credenciados pela ABIC para os responsáveis pela industrialização na empresa penalizada;

10.7. A Comissão de Certificação poderá exigir a assinatura de um Termo de Ajustamento de Conduta no caso de penalidades consideradas brandas, que se constitui em um compromisso de que a irregularidade não mais ocorrerá.

10.8. (suprimido)

10.9. A Gerenciadora (por mandato da Comissão de Certificação) ou Comissão de Certificação poderá divulgar as sanções, capituladas no item 10.4, indicando as razões ou causa das sanções.

10.10. Na hipótese de ser suspenso ou cancelado o uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, a Gerenciadora ou Comissão de Certificação efetuarão todas as verificações e medidas necessárias para assegurar a não continuidade indevida de sua utilização. O associado terá o prazo de máximo de 30 dias para retirar do mercado todas as suas embalagens que ostentem o Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, ficando sujeita à penalidades previstas, no caso de não cumprimento, inclusive busca e apreensão.

10.11. Encerrado o Processo Administrativo, não cabendo mais recurso, e aplicada a pena de suspensão ou a de cancelamento do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, o participante se obriga a cessar a sua utilização imediatamente, após tomar conhecimento daquela decisão, se obrigando o Associados a remeter para a ABIC o respectivo certificado no prazo máximo de 30 (trinta dias).

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



- 10.12. O uso indevido do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC, cuja utilização esteja suspensa, acarretará o agravamento de penalidades.
- 10.13. As penalidades serão aplicadas à empresa e poderão atingir, além do produto onde for detectada irregularidade, todas as outras por ela industrializados e que detenham a Certificação, inclusive tercelizadas, a critério da Comissão de Certificação.
- 10.14. A Comissão de Certificação poderá instaurar Processo Administrativo para verificação da ocorrência de infrações ao Programa, a qualquer tempo, mediante constatação de irregularidades, denúncias, ou solicitação de qualquer dos membros da Comissão de Certificação.
- 10.15. É assegurado ao participante do Programa da Qualidade do Café ABIC, o direito de defesa junto à Comissão de Certificação ou Conselho Gestor, nos processos que forem instaurados relativos às infrações previstas em Regulamento.
- 10.16. A aplicação de sanções pela Comissão de Certificação será precedida de notificação à parte interessada que poderá apresentar a sua defesa e/ou solicitar contra-prova da análise do produto, no prazo comum de 10 (dez) dias, contados da data do recebimento da notificação.
- 10.17. Decorrido o prazo referido no item anterior, se não houver manifestação da parte, esta perderá o direito à contra-prova da análise do produto, presumindo-se como aceito o resultado das análises iniciais.
- 10.18. A contra-prova será realizada no prazo máximo de 30 dias, a contar do encerramento do prazo para a sua solicitação e poderá ser acompanhada pelo interessado, com assistente técnico ou preposto autorizado.
- 10.19. A defesa deverá ser apresentada por escrito perante a Comissão de Certificação ou Conselho Gestor através de seus representantes legais ou procuradores.
- 10.20. Cada defesa só poderá referir-se a um processo.
- 10.21. Mesmo que uma empresa peça desligamento do quadro associativo durante processo administrativo, este será levado até o final, permanecendo o "status" dele resultante.
- 10.22. Nos casos de processos por problemas de qualidade e por falta de pagamento, o andamento de um não impede o do outro, todavia, os dois serão levados até final decisão, sendo as penalidades aplicadas cumulativamente.
- 10.23. A aplicação das sanções previstas em Regulamento será notificada pela Comissão de Certificação aos interessados, por escrito, no prazo de 05 (cinco) dias.
- 10.24. Qualquer dos membros da Gerenciadora ou Comissão de Certificação poderá dar-se por impedido, por motivo relevante de ordem geral ou íntima.
- 10.25. Nos processos que envolvem assuntos de natureza individual de qualquer membro da Gerenciadora ou Comissão de Certificação ou de empresa que represente, estará o mesmo impedido de suas funções desde o recebimento da notificação até o julgamento final em qualquer instância.
- 10.26. Nos casos de notável discordância entre o parecer final da Comissão de Certificação (que usa como base os pareceres dos Grupos de Avaliação) e a opinião da empresa associada, para a questão da qualidade do café e somente nos casos de empresas com marcas e produtos já Certificados, a empresa associada poderá acionar a Comissão de Arbitragem. A Comissão de Arbitragem é uma instância superior e definitiva em relação ao parecer da Comissão de Certificação, no aspecto da qualidade do café, aplicada somente para decisões relativas a empresas já detentoras do símbolo da qualidade ABIC.
- 10.27. A Comissão de Arbitragem é formada por 10 membros escolhidos pela ABIC, com notável conhecimento no mercado de café e nas metodologias de análise sensorial aprovadas pelo

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



PQC.

- 10.28. Uma vez que a empresa discorde do parecer da Comissão de Certificação, ela deverá fazer uma correspondência formal à Gerenciadora ou ABIC, solicitando a convocação da Comissão de Arbitragem. Os custos da convocação serão definidos pela ABIC e informados à empresa associada. Esta deverá pagar a referida quantia à ABIC.
- 10.29. De posse da comprovante do pagamento, a ABIC fará o sorteio de pelo menos 7 membros, dos 10 previamente escolhidos e informará a empresa. A empresa poderá solicitar a retirada de até 2 membros, à sua escolha, ou manter a equipe completa sorteada pela ABIC. A formação final será informada pela ABIC à empresa.
- 10.30. A Comissão de Arbitragem se reunirá em data comunicada a todas as partes interessadas, para que estas possam estar presentes na análise do café. Os métodos de análise seguirão a norma de referência do PQC. Ao final, a Comissão de Arbitragem decidirá se o pleito da empresa associada é válido ou não, por meio de um documento formal. Caso seja válido, a ABIC deverá reembolsar a empresa das despesas pagas previamente. Caso o pleito da empresa não seja válido, não haverá reembolso das despesas.

11. Dados de Desempenho Comparativo (Benchmarking)

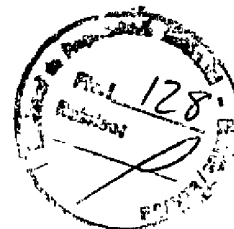
- 11.1. Todas as empresas que aderirem ao PQC receberão dados de seu desempenho, tanto das amostras de campo quanto da auditoria de boas práticas. Os dados serão fornecidos como extratos dos laudos e relatórios de auditoria.
- 11.2. Todas as empresas que aderirem ao PQC receberão dados consolidados do desempenho das empresas concorrentes, sem a identificação dos nomes das empresas, a fim de se manter o sigilo das informações. Este serviço será feito pela Gerenciadora.

12. Revisões e Alterações deste Documento

- 12.1. Qualquer proposta de alteração significativa deste Regulamento será apresentada em sessão da Comissão de Certificação. A Gerenciadora poderá alterar questões formais ou de melhor esclarecimento do Regulamento ou ainda itens decididos em Comissão de Certificação para aprovação "ad referendum" da própria Comissão de Certificação.
- 12.2. O presente Regulamento é o instrumento principal da autorização para o uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC e é dele parte integrante e indivisível, devendo ser firmado pelos participantes, constituindo-se em documento de adesão, como comprovação de sua anuência a todos os seus dispositivos. Nada impede, porém que sejam lavrados aditivos para casos específicos, que poderão conter condições especiais que venham a ser contratadas pela ABIC e pelo interessado.
- 12.3. A ABIC e o participante contratam, desde logo, que o não cumprimento de ordem de cessação do uso do Símbolo da Qualidade ABIC, Tradicional, Superior e Gourmet e do Símbolo da Rotulagem das Características do Café ABIC poderá dar origem a ação judicial, inclusive de perdas e danos contra o infrator.
- 12.4. Os casos omissos deste Regulamento serão resolvidos no âmbito da Comissão de Certificação da ABIC.

13. Competências Gerais e Canais de Comunicação

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



- 13.1. Ficam definidas as seguintes atribuições para tratamento de questões de comunicação relativas ao PQC.
- 13.2. Cabe ao Instituto Totum:
- fornecer atendimento às empresas em processo de adesão, em processo de certificação e já certificadas no PQC.
 - dirimir todas as dúvidas referentes aos procedimentos operacionais do PQC
 - dirimir todas as dúvidas referentes aos procedimentos operacionais do PQC frente aos associados ABIC, Certificadoras, Grupos de Avaliação e Coletora de Amostras
 - encaminhar às funções adequadas dúvidas que extrapolem suas atribuições
 - atender à imprensa ou meios de comunicação para divulgação dos procedimentos operacionais do PQC
- 13.3. Cabe à ABIC – Assessoria Técnica:
- assessorar tecnicamente as empresas em qualquer fase do processo de Certificação, desde que estas abdicuem de seu direito de sigilo
 - fornecer atendimento e assessoria às empresas em processo de adesão
 - dirimir dúvidas técnicas quanto aos resultados dos laudos dos Grupos de Avaliação
 - fazer todas as comunicações formais entre o PQC e a empresa em assuntos relativos à Certificação, tais como, emissão de cartas de certificação, emissão de cartas de advertência ou avisos, emissão de certificados, liberação ao uso das marcas
- 13.4. Cabe à ABIC – Assessoria Jurídica
- dirimir dúvidas relativas à forma de aplicação das logomarcas do PQC
 - dirimir dúvidas relativas às questões legais do PQC
- 13.5 Cabe à ABIC – Direção
- dirimir dúvidas relativas às questões comerciais e técnicas advindas da Certificação da empresa associada

Aceite:

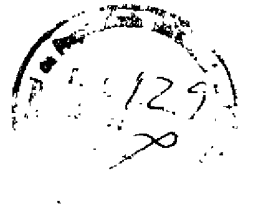
Nome da Empresa: _____

Responsável pela empresa: _____

Data: ____/____/____ Assinatura _____

Favor rubricar todas as vias deste regulamento.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
27	05-10-2009	



IN 08 / MAPA

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E DE QUALIDADE DE CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO

Instrução Normativa nº 08, de 11 de Junho de 2003.

O Ministro de Estado da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, no uso da atribuição que lhe confere o art. 87, inciso II, da Constituição, tendo em vista o disposto no Decreto nº 4.629, de 21 de março de 2003, na Lei nº 9.972, de 25 de maio de 2000, no Decreto nº 3.664, de 17 de novembro de 2000, e o que consta do Processo nº 21000.006212/2002-41, resolve:

Art. 1º Aprovar o Regulamento Técnico de Identidade e de Qualidade para a Classificação do Café Beneficiado Grão Cru, em anexo.

Art. 2º Os casos omissos e as dúvidas suscitadas na execução desta Instrução Normativa serão resolvidos pela Secretaria de Apoio Rural e Cooperativismo deste Ministério.

Art. 3º Esta Instrução Normativa entra em vigor na data de sua publicação.

Art. 4º Fica revogada a Instrução Normativa nº 048, de 16 de agosto de 2002.

ROBERTO RODRIGUES



ANEXO

REGULAMENTO TÉCNICO DE IDENTIDADE E DE QUALIDADE PARA A CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ BENEFICIADO GRÃO CRU

1. Objetivo: o presente Regulamento tem por objetivo definir as características de identidade e de qualidade para a classificação do Café Beneficiado Grão Cru.
2. Definição do Produto: entende-se por *Café Beneficiado Grão Cru* o endosperma do fruto de diversas espécies do gênero *Coffea*, principalmente *Coffea arabica* e *Coffea canephora* (robusta ou conillon).
3. Conceitos: para efeito deste Regulamento, considera-se.
 - 3.1. Umidade: percentual de água encontrado na amostra do produto, a qual deverá se apresentar isenta de matérias estranhas e impurezas.
 - 3.2. Matéria estranha: detritos vegetais não oriundos do produto, grãos ou sementes de outras espécies e corpos estranhos de qualquer natureza, tais como pedras ou torrões.
 - 3.2.1. Pedra ou torrão: qualquer pedra ou torrão, de diferentes tamanhos, oriundos da varrição ou de fragmentos do piso do terreiro.
 - 3.3. Impureza: casca, pau e outros detritos provenientes do próprio produto.
 - 3.3.1. Casca: fragmento de casca seca do fruto do cafeeiro, de diversos tamanhos, provenientes da má regulagem da máquina de benefício;
 - 3.3.2. Pau: fragmento do ramo de cafeeiro.
 - 3.4. Grão preto: grão ou pedaço de grão de coloração preta opaca.
 - 3.5. Grão ardido: grão ou pedaço de grão que apresenta a coloração marrom, em diversos tons, devido à ação de processos fermentativos.
 - 3.6. Grão preto-verde: grão preto que se apresenta brilhante devido à aderência da película prateada.
 - 3.7. Grão verde: grão imaturo, com película prateada aderida, com sulco ventral fechado e de coloração verde em tons diversos.
 - 3.8. Marinheiro: grão que, no benefício, o pergaminho não foi total ou foi parcialmente retirado.
 - 3.9. Quebrado: pedaço de grão, de forma ou tamanho variável.
 - 3.10. Concha: grão em forma de concha, resultante da separação de grãos imbricados oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário.
 - 3.11. Coco: grão que não teve a casca retirada no beneficiamento.



3.12. Miolo de concha: grão plano e pouco espesso, resultante da separação de grãos imbricados oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário.

3.13. Grão mal granado: grão com formação incompleta apresentando-se com pouca massa e, às vezes, com a superfície enrugada.

3.14. Grão esmagado: grão que se apresenta com a forma alterada devido ao esmagamento.

3.15. Grão brocado: grão danificado pela broca do café, apresentando um ou mais orifícios limpos ou sujos, podendo ser:

3.15.1. Brocado sujo: grão ou pedaço de grão danificado pela broca do café que se apresenta com partes pretas ou azuladas;

3.15.2. Brocado rendado: grão ou pedaço de grão danificado pela broca do café que se apresenta com três ou mais furos e sem partes pretas;

3.15.3. Brocado limpo: grão ou pedaço de grão danificado pela broca do café que se apresenta com até três furos e sem partes pretas.

3.16. Grão triângulo: grão de formato triangular por ter se desenvolvido no fruto três ou mais sementes.

3.17. Grão grinder: grão quebrado que vazar nas peneiras inferiores à peneira 14 (14/64”), com pelo menos 2/3 de grãos inteiros.

3.18. Café cabeça: grão composto por dois grãos imbricados, oriundos da fecundação de dois óvulos em uma única loja do ovário. Não será considerado defeito, a menos que se separe, dando origem à concha e ao miolo de concha.

3.19. Café melado (pelculado): grão perfeito, tendo entretanto, a película do espermoderma aderida devido a fatores climáticos e coloração marrom, ligeiramente avermelhada.

3.20. Grão pálido: grão que se apresenta com coloração amarelada, destoando na amostra, após a mesma ter sido submetida à “Torração Americana”.

4. Classificação: o Café Beneficiado Grão Cru será classificado em CATEGORIA, SUBCATEGORIA, GRUPO, SUBGRUPO, CLASSE e TIPO, segundo a espécie, formato do grão e a granulometria, o aroma e o sabor, a bebida, a cor e a qualidade, respectivamente.

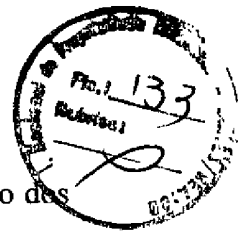
4.1. Categoria: de acordo com a espécie a que pertença, o Café Beneficiado Grão Cru será classificado em 2 (duas) categorias:

4.1.1. Categoria 1: café proveniente da espécie *Coffea arabica*;

4.1.2. Categoria II: café proveniente da espécie *Coffea canephora*.

4.2. Subcategoria: o Café Beneficiado Grão Cru, segundo o formato do grão e a sua granulometria, será enquadrado em 2 (duas) subcategorias:

4.2.1. Chato: constituída de grãos com superfície dorsal convexa e a ventral plana ou ligeiramente côncava com a ranhura central no sentido longitudinal.



4.2.1.1. O Café Beneficiado Grão Cru da Subcategoria Chato, de acordo com o tamanho dos grãos e a dimensão dos crivos circulares das peneiras que os retêm, será classificado em:

4.2.1.1.1. Chato graúdo: peneiras 19/18 e 17;

4.2.1.1.2. Chato médio: peneiras 16 e 15;

4.2.1.1.3. Chato miúdo: peneira 14 e menores.

4.2.2. Moca: constituída de grãos com formato ovóide, também com ranhura central no sentido longitudinal.

4.2.2.1. O Café Beneficiado Grão Cru da Subcategoria Moca, de acordo com o tamanho dos grãos e a dimensão dos crivos oblongos das peneiras que os retêm, será classificado em:

4.2.2.1.1. Moca graúdo: peneiras 13/12 e 11;

4.2.2.1.2. Moca médio: peneira 10;

4.2.2.1.3. Moca miúdo (moquinha): peneira 9 e menores.

4.2.3. Quando o Café Beneficiado Grão Cru não for submetido à separação em peneiras, ou quando submetido se enquadre em quatro ou mais peneiras, será considerado BICA CORRIDA (B/C).

4.2.4. Na classificação por peneiras, o vazamento máximo admissível para cada peneira será de 10%, sendo que vazamento superior a esse valor caracterizará a ocorrência de outra peneira, abaixo da que o originou, no lote em análise.

4.3. Grupo: o Café Beneficiado Grão Cru, de acordo com o aroma e o sabor, será classificado em 2 (dois) grupos. O sabor e o aroma serão definidos por meio da prova de xícara.

4.3.1. GRUPO I – Arábica.

4.3.2. GRUPO II – Robusta.

4.4. Subgrupo: o Café Beneficiado Grão Cru, de acordo com a bebida e com o grupo a que pertença, será classificado em 07 (sete) Subgrupos do Grupo I e 4 (quatro) Subgrupos II, assim discriminados:

4.4.1. Bebidas Finas do Grupo I – Arábica.

4.4.1.1. Estritamente mole: café que apresenta, em conjunto, todos os requisitos de aroma e sabor “mole”, porém mais acentuado;

4.4.1.2. Mole: café que apresenta aroma e sabor agradável, brando e adocicado;

4.4.1.3. Apenas mole: café que apresenta sabor levemente doce e suave, mas sem adstringência ou aspereza de paladar;



4.4.1.4. Duro: café que apresenta sabor acre, adstringente e áspero, porém não apresenta paladares estranhos.

4.4.2. Bebidas Fenicadas do Grupo I – Arábica.

4.4.2.1. Riado: café que apresenta leve sabor, típico de iodofórmio;

4.4.2.2. Rio: café que apresenta sabor típico e acentuado de iodofórmio;

4.4.2.3. Rio Zona: café que apresenta aroma e sabor muito acentuado, assemelhado ao iodofórmio ou ao ácido fênico, sendo repugnante ao paladar.

4.4.3. Bebidas do Grupo II – Robusta.

4.4.3.1. Excelente: café que apresenta sabor neutro e acidez mediana;

4.4.3.2. Boa: café que apresenta sabor neutro e ligeira acidez;

4.4.3.3. Regular: café que apresenta sabor típico de robusta sem acidez;

4.4.3.4. Anormal: café que apresenta sabor não característico ao produto.

4.5. Classe: o Café Beneficiado Grão Cru, de acordo com a coloração do grão, será classificado em 8 (oito) classes:

4.5.1. Verde Azulado e Verde Cana: cores características do café despolpado ou degomado;

4.5.2. Verde: café que apresenta grão de coloração verde e suas nuances;

4.5.3. Amarelada: café que apresenta grão de coloração amarelada, indicando sinais de envelhecimento do produto;

4.5.4. Amarela;

4.5.5. Marrom;

4.5.6. Chumbado;

4.5.7. Esbranquiçada;

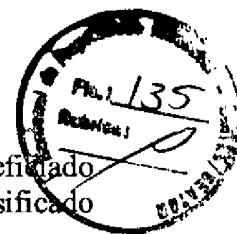
4.5.8. Discrepante: mistura de cores oriundas de ligas de safras ou cores diferentes.

4.6. Tipo: o Café Beneficiado Grão Cru, de acordo com o percentual de defeitos e matérias estranhas e impurezas, será classificado conforme o estabelecido nas Tabelas 1, 2 e 3 deste Regulamento.

5. Umidade

5.1. Independente de sua classificação, os teores de umidade do Café Beneficiado Grão Cru não poderão exceder os limites máximos de tolerância de 12,5% (doze e meio por cento).

6. Matérias estranhas e impurezas



6.1. O percentual máximo de matérias estranhas e impurezas permitido no Café Beneficiado Grão Cru será de 1% (um por cento). Excedendo esse valor, o produto será desclassificado temporariamente, sendo impedida a sua comercialização até o rebeneficiamento para enquadramento em tipo.

7. Fora de Tipo: será classificado como Fora de Tipo o Café Beneficiado Grão Cru que apresentar:

7.1. Os percentuais de ocorrência de defeitos excedendo aos limites máximos de tolerância estabelecidos nas tabelas deste Regulamento;

7.2. Mais de 50 grãos pretos ou mais de 100 grãos ardidos ou mais de 100 grãos preto verde;

7.3. Mais de 300 defeitos, excetuando-se os grãos quebrados, mal granados, conchas, miolos de concha e os brocados limpos;

7.4. O produto classificado como Fora de Tipo não poderá ser comercializado e internalizado como tal, devendo ser:

7.4.1. Rebeneficiado, desdobrado e recomposto, para efeito de enquadramento em Tipo;

7.4.2. Reensacado e remarcado, para efeito de atendimento às exigências deste Regulamento.

8. Desclassificado

8.1. Será Desclassificado temporariamente e proibida a sua comercialização, até o rebeneficiamento, o Café Beneficiado Grão Cru que apresentar mais de 1% (um por cento) de matérias estranhas e impurezas.

8.2. Será Desclassificado temporariamente, e proibida a sua comercialização e internalização, até o expurgo, o Café Beneficiado Grão Cru que apresentar insetos vivos.

8.3. Será Desclassificado o Café Beneficiado Grão Cru que apresentar uma ou mais das características indicadas abaixo, sendo proibida a sua comercialização e internalização para consumo humano e animal:

8.3.1. Aspecto generalizado de mofo;

8.3.2. Mau estado de conservação;

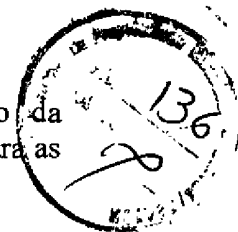
8.3.3. Odor estranho de qualquer natureza, impróprio ao produto.

8.3.4. Resíduos de produtos fitossanitários, teor de micotoxinas e outros contaminantes ou substâncias nocivas à saúde acima do limite estabelecido por legislação específica vigente;

8.3.5. Presença de sementes tóxicas.

8.3.6. Somente será permitida a utilização do produto desclassificado, para outros fins, após ouvido o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

8.3.7. O Serviço de Classificação deverá comunicar imediatamente ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento sobre a ocorrência de produto desclassificado, para as providências cabíveis junto ao setor técnico competente.



8.3.8. Caberá ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, a decisão quanto ao destino do produto desclassificado, podendo para isso articular-se, quando couber, com outros órgãos oficiais.

8.3.9. No caso específico da permissão ou autorização de utilização do produto desclassificado para outros fins, o Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento deverá estabelecer ainda todos os procedimentos necessários ao acompanhamento do produto até a sua completa desnaturação, cabendo ao proprietário do produto ou ao seu preposto, além de arcar com os custos pertinentes a operação, ser o seu fiel depositário e responsável pela inviolabilidade e indivisibilidade do lote em todas as fases de manipulação, imputando-lhe as ações civis e penais cabíveis, em caso de irregularidades ou de uso não autorizado do produto nestas condições.

9. Embalagem

9.1. As embalagens utilizadas no acondicionamento do Café Beneficiado Grão Cru poderão ser de material natural, sintético ou outro material apropriado.

9.2. Dentro de um mesmo lote será obrigatório que todas as embalagens sejam do mesmo material e tenham idêntica capacidade de acondicionamento.

9.3. As especificações quanto à confecção e à capacidade das embalagens devem estar de acordo com legislação específica vigente.

10. Marcação ou rotulagem

10.1. Não será exigida nenhuma marcação ou rotulagem relativa à sua classificação, entretanto, deverá o produto estar acompanhado do seu respectivo Certificado de Classificação.

11. Amostragem

11.1. Previamente à amostragem, deverão ser observadas as condições gerais do lote do produto e, em caso de verificação de qualquer anormalidade, tais como: presença de insetos vivos ou a existência de quaisquer das características de desclassificação (odor estranho, mau estado de conservação, aspecto generalizado de mofo, entre outras), adotar os procedimentos específicos previstos neste Regulamento.

11.2. A amostragem deverá ser realizada por furação ou calagem, sendo os sacos tomados inteiramente ao acaso, em no mínimo de 10% do lote, mas sempre representando a expressão média do lote numa quantidade mínima de 30g (trinta gramas) de cada saco.

11.3. As amostras assim extraídas serão homogeneizadas, reduzidas e acondicionadas em no mínimo 3 (três) vias, com peso de no mínimo 1kg (um quilograma) cada, devidamente identificadas, lacradas e autenticadas.



11.4. Será entregue 01 (uma) via para o interessado, 02 (duas) ficarão com a pessoa jurídica responsável pela classificação e o restante da amostra será obrigatoriamente recolocado no lote ou devolvido ao detentor do produto.

11.5. A amostra para efeito de classificação (amostra de trabalho) será de 300g (trezentos gramas), obtida após homogeneização e quarteamento de uma das duas amostras destinadas a pessoa jurídica responsável pela classificação, ficando a outra como contraprova.

12. Roteiro de Classificação

12.1. Verificar primeiramente, de forma cuidadosa, se na amostra há presença de insetos vivos e se o Café Beneficiado Grão Cru apresenta uma ou mais características desclassificantes. Caso se constate alguma situação, o classificador deverá tomar as providências contidas no item 8.2 e 8.3 deste Regulamento.

12.2. Se o produto estiver em condições de ser classificado, deve-se homogeneizar a amostra destinada à classificação, reduzi-la pelo processo de quarteamento até a obtenção da amostra de trabalho, ou seja:

300g (trezentos gramas) pesada em balança digital previamente aferida.

12.3. Verificar o aspecto do produto, identificar a característica de seca e a classe do produto, anotando o resultado no laudo.

12.3.1. A informação da característica de preparo deverá ser prestada pelo interessado e anotada no laudo.

12.4. Efetuar a separação das matérias estranhas e impurezas presentes na amostra. Pesá-las, anotando no laudo o peso e o percentual encontrado. Constatando-se um percentual superior ao estabelecido no item 6.1, desclassificar temporariamente o produto.

12.5. Do restante da amostra destinada à classificação, deve-se obter, ainda pelo processo de quarteamento, 01 (uma) subamostra destinada à determinação da umidade, da qual se retirará, quando houver, as matérias estranhas e impurezas. O peso da subamostra deverá estar de acordo com as recomendações do fabricante do equipamento utilizado para verificação da umidade. Uma vez verificada a umidade, deve-se anotar o valor encontrado no laudo.

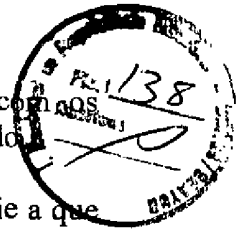
12.6. De posse da amostra de trabalho, isenta de matérias estranhas e impurezas, separar os defeitos, observando os seguintes aspectos:

12.6.1. Quando for verificada a incidência de dois ou mais defeitos em um mesmo grão, prevalecerá o de maior gravidade, de acordo com a seguinte escala decrescente: preto; ardido; preto verde; concha; mal granado; verde; quebrado.

12.7. Anotar no laudo os defeitos encontrados na amostra.

12.8. Agrupar os defeitos observando aqueles que apresentam a mesma equivalência estabelecida nas tabelas deste Regulamento.

12.9. Nas matérias estranhas e impurezas, separar as cascas, os paus, as pedras e os torrões, efetuar a contagem, anotar no laudo e estabelecer a equivalência de defeitos de acordo com as tabelas deste Regulamento.



12.10. Efetuar a soma dos defeitos e enquadrar o produto em tipo de acordo com os parâmetros estabelecidos nas Tabelas deste Regulamento, anotando o resultado no laudo;

12.11. Determinar a Categoria do Café Beneficiado Grão Cru, de acordo com a espécie a que pertence o Produto, e anotar no seu respectivo campo no laudo.

12.12. Determinação da Subcategoria: para a determinação da Subcategoria do produto, deverá adotar o seguinte procedimento:

12.12.1. Quartear novamente a amostra de trabalho obtida após a separação dos defeitos e das matérias estranhas e impurezas, reduzindo-a a exatamente 100g;

12.12.2. Passar o produto pela série de peneiras, dispostas na seguinte ordem:

- Peneira 19 = chato
- Peneira 13 = moca
- Peneira 18 = chato
- Peneira 12 = moca
- Peneira 17 = chato
- Peneira 11 = moca
- Peneira 16 = chato
- Peneira 10 = moca
- Peneira 15 = chato
- Peneira 9 = moca
- Peneira 14 = chato
- Peneira 13 = chato
- Peneira 8 = moca
- Peneira 10 = chato
- Fundo plano

12.12.3. Pesas as quantidades retidas em cada peneira e anotar no laudo;

12.12.4. Na determinação da Subcategoria, o peso encontrado é igual ao percentual.

12.13. Determinação do Grupo e Subgrupo: a determinação do grupo e do subgrupo do Café Beneficiado

Grão Cru será realizada mediante a “Prova de Xícara”, adotando-se os seguintes procedimentos:

12.13.1. Higienização do moinho e dos demais utensílios (xícaras, chaleiras, colheres, etc.);

12.13.2. Passar pelo moinho regulado para a moagem grossa uma pequena quantidade do café torrada a ser submetido à prova de xícara, descartando o produto moído, a fim de eliminar possíveis contaminações de produtos testados anteriormente;

12.13.3. Retirar da amostra de café torrado, porções de aproximadamente 8 a 10 gramas e colocá-las no moinho, posicionando cada xícara no orifício de saída do produto moído. Repetir esta operação 7 (sete) vezes, visto que deverão ser provadas 7 (sete) xícaras;

12.13.4. Dispor as xícaras em uma mesa de prova circular e giratória, agrupadas por lote de produto a ser testado;



12.13.5. Escaldar o pó, utilizando água mineral ou natural filtrada, não submetida a tratamentos químicos, vertendo-a cuidadosamente sobre o produto, logo após a primeira fervura;

12.13.6. Mexer a infusão com a colher de prova., devendo o provador cheirá-la para obter um julgamento preliminar dos vapores desprendidos e retirando-se a espuma sobrenadante;

12.13.7. Por meio dos aromas desprendidos, o classificador deve estabelecer um juízo prévio da qualidade da bebida de cada amostra, separando as bebidas de características mais favoráveis, que deverão ser degustadas primeiro, daquelas de características menos favoráveis, que deverão ser degustadas posteriormente;

12.13.8. Ao passar de uma amostra para outra, em todas as amostras, a colher de prova deve ser lavada, em xícaras colocadas no braço fixo anexo à mesa giratória;

12.13.9. Aguardar a decantação do pó e em seguida retirar com a colher de prova a espuma e os resíduos que ficarem na borda da xícara;

12.13.10. Aguardar o resfriamento da mistura, ficando a critério do provador a determinação da temperatura adequada à execução do teste;

12.13.11. Iniciar a prova mergulhando a colher suavemente na xícara, de forma que a infusão entre na mesma. Levar à boca, succionando fortemente, fazendo com que um pouco da bebida aspergida vá ao encontro da língua e ao palatino, conservando-a na boca apenas o tempo suficiente para sentir o sabor e os aromas, expelindo-a depois na cuspeira;

12.13.12. Anotar no laudo a qualidade de bebida apresentada pela amostra, enquadrando o produto em Grupo e Subgrupo;

12.13.13. Caso tenha sido solicitado pelo interessado na análise do teor de cafeína, deverá constar do laudo o resultado obtido em laboratório credenciado, mencionando o nome e o número do registro no conselho de classe do profissional autor do laudo laboratorial, devendo uma cópia de tal documento ser arquivada, junto ao laudo de classificação;

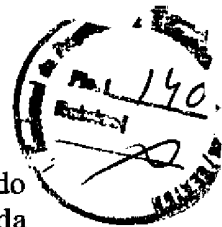
12.13.14. Fazer constar do laudo de classificação os motivos que levaram o produto a ser considerado como Fora de Tipo ou Desclassificado;

12.13.15. Revisar, datar, carimbar e assinar o laudo de classificação, devendo constar obrigatoriamente do carimbo, do nome do classificador e do número do registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

13. Certificado de Classificação

13.1. O Certificado de Classificação será emitido pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento ou pelas pessoas jurídicas devidamente credenciadas pelo mesmo, de acordo com a legislação vigente.

13.2. O Certificado de Classificação é o documento hábil para comprovar a realização da classificação, correspondendo a um determinado lote do produto classificado.



13.3. O Certificado somente será considerado válido quando possuir a identificação do classificador (carimbo e assinatura), pessoa física devidamente registrado no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

13.4. O prazo para contestação do resultado da classificação por meio de solicitação de arbitragem será de 45 (quarenta e cinco) dias, contados a partir do momento da emissão do Certificado de Classificação.

13.5. No Certificado de Classificação, deverão constar, além das informações estabelecidas nesse Regulamento, as seguintes indicações:

13.5.1. A discriminação dos resultados de cada análise efetuada e dos percentuais encontrados, para cada determinação de qualidade do produto, bem como as informações conclusivas (enquadramento em Categoria, Subcategoria, Grupo, Subgrupo, Classe e Tipo) que serão transcritas do seu respectivo laudo de classificação;

13.5.2. Os motivos que determinaram a classificação do produto como Fora de Tipo;

13.5.3. Os motivos que determinaram a desclassificação do produto.

14. Fraude

14.1. Considerar-se-á fraude toda a alteração dolosa, de qualquer ordem ou natureza, praticada na classificação, na embalagem, no acondicionamento, bem como nos documentos de qualidade do produto.

14.2. Será também considerada fraude a comercialização do Café Beneficiado Grão Cru, em desacordo com o estabelecido neste Regulamento.

15. Disposições gerais

15.1. Será de competência exclusiva do Órgão Técnico do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento resolver os casos omissos porventura surgidos na utilização do presente Regulamento.

16. Tabelas

16.1. TABELA 1 – Classificação do Café Beneficiado Grão Cru quanto à equivalência de defeitos (intrínsecos).

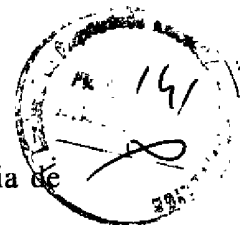
Defeitos	Quantidade	Equivalência
Grão Preto	1	1
Grãos Ardidos	2	1
Conchas	3	1
Grãos Verdes	5	1
Grãos Quebrados	5	1
Grãos Brocados	2 a 5	1
Grãos Mal Granados ou Chochos	5	1

Observações:

1 – O Grão Preto será considerado o principal defeito ou capital;

2 – Os Grãos Ardidos e Brocados serão considerados defeitos secundários;

3 – O defeito Verde Preto “STINKER” será considerado como defeito ardido.



16.2. TABELA 2 – Classificação do Café Beneficiado Grão Cru quanto à equivalência de impurezas (extrínsecos).

Impurezas	Quantidade	Equivalência
Coco	1	1
Marinheiros	2	1
Pau, Pedra, Torrão grande	1	5
Pau, Pedra, Torrão regular	1	2
Pau, Pedra, Torrão pequeno	1	1
Casca grande	1	1
Cascas pequenas	2 a 3	1

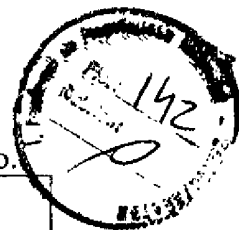
Observações:

1 – As Pedras, os Torrões e os Paus Grandes correspondem a mais ou menos as dimensões da Peneira Grão Chato de 18/19/20;

2 – As Pedras, os Torrões e os Paus Regulares correspondem a mais ou menos as dimensões da Peneira é Grão Chato de 15/16/17;

3 – As Pedras, os Torrões e os Paus Pequenos correspondem a mais ou menos as dimensões da Peneira Grão Chato de 14 abaixo;

4 – As Cascas serão relacionadas a mais ou menos com o tamanho do Café em Coco.



16.3. TABELA 3 – Classificação do Café Beneficiado Grão Cru, em função do defeito/tipo.

Defeitos	Tipos	Pontos	Defeitos	Tipos	Pontos
4	2	+ 100	46	5	50
4	2-05	+ 95	49	5-05	55
5	2-10	+ 90	53	5-10	60
6	2-15	+ 85	57	5-15	65
7	2-20	+ 80	61	5-20	70
8	2-25	+ 75	64	5-25	75
9	2-30	+ 70	68	5-30	80
10	2-35	+ 65	71	5-35	85
11	2-40	+ 60	75	5-40	90
11	2-45	+ 55	79	5-45	95
12	3	+ 50	86	6	100
13	3-05	+ 45	93	6-05	105
15	3-10	+ 40	100	6-10	110
17	3-15	+ 35	108	6-15	115
18	3-20	+ 30	115	6-20	120
19	3-25	+ 25	123	6-25	125
20	3-30	+ 20	130	6-30	130
22	3-35	+ 15	138	6-35	135
23	3-40	+ 10	145	6-40	140
25	3-45	+ 05	153	6-45	145
26	4	Base	160	7	150
28	4-05	05	180	7-05	155
30	4-10	10	200	7-10	160
32	4-15	15	220	7-15	165
34	4-20	20	240	7-20	170
36	4-25	25	260	7-25	175
38	4-30	30	280	7-30	180
40	4-35	35	300	7-35	185
42	4-40	40	320	7-40	190
44	4-45	45	340	7-45	195
			360	8	200
			> 360	Fora deTipo	

17 – Modelo de Laudo de Classificação



(IDENTIFICAÇÃO DO ÓRGÃO RESPONSÁVEL PELA CLASSIFICAÇÃO)

LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ BENEFICIADO GRÃO CRU Nº _____ / _____

(MODELO/FRENTE)

Café Arábica

Café Robusta

INTERESSADO:					
SAFRA:			AMOSTRA Nº :		
ARMAZÉM:			CIDADE:		
PAVILHÃO:			BLOCO:		Quadra:
Nº DE SACOS:			LOTE:		
CLASSIFICAÇÃO FÍSICA					
Equivalência de Defeitos					
Descrição	Nº de Grãos Imperfeitos	Nº de Defeitos	Descrição	Nº de Grãos Imperfeitos	Nº de Defeitos
- Grão preto			- Coco		
- Grão ardido			- Marinheiro		
- Concha			- Esmagado		
- Mal Granado/chocho			- Casca grande		
- Verde			- Casca média/pequena		
- Quebrado			- Pau ou pedra ou torrão grande		
- Brocado:			- Pau ou pedra ou torrão regular		
- Brocado Sujo			- Pau ou pedra ou torrão pequeno		
- Brocado Rendado			SUBTOTAL (2)		
- Brocado Limpo			ENQUADRAMENTO EM TIPO		
SUBTOTAL(1)			- SUBTOTAL (1)		
			- SUBTOTAL (2)		
			TOTAL GERAL (1) + (2)		
				TIPO	

CATEGORIA:			
SUBCATEGORIA: Peneira %		<input type="checkbox"/> CHATO	<input type="checkbox"/> MOCA
<input type="checkbox"/> 15 AC	<input type="checkbox"/> 18 AC	<input type="checkbox"/> Graúdo	<input type="checkbox"/> Graúdo
<input type="checkbox"/> 16 AC	<input type="checkbox"/> 19	<input type="checkbox"/> Médio	<input type="checkbox"/> Médio
<input type="checkbox"/> 17 AC	<input type="checkbox"/> Bica Corrida	<input type="checkbox"/> Miúdo	<input type="checkbox"/> Miúdo
GRUPO: <input type="checkbox"/> GRUPO I: ARÁBICA		<input type="checkbox"/> GRUPO II: ROBUSTA	
SUBGRUPO: <input type="checkbox"/> Estritamente Mole		<input type="checkbox"/> Riado	<input type="checkbox"/> CARACTERÍSTICA
<input type="checkbox"/> Mole		<input type="checkbox"/> Rio	<input type="checkbox"/> Excelente
<input type="checkbox"/> Apenas Mole		<input type="checkbox"/> Rio Zona	<input type="checkbox"/> Boa
<input type="checkbox"/> Duro			<input type="checkbox"/> Regular
			<input type="checkbox"/> Anormal
CLASSE:			
<input type="checkbox"/> Verde Azulado	<input type="checkbox"/> Amarelada	<input type="checkbox"/> Chumbado	
<input type="checkbox"/> Verde Cana	<input type="checkbox"/> Amarela	<input type="checkbox"/> Esbranquiçada	
<input type="checkbox"/> Verde	<input type="checkbox"/> Marron	<input type="checkbox"/> Discrepante	
<input type="checkbox"/> Esverdeada			

CONCLUSÃO

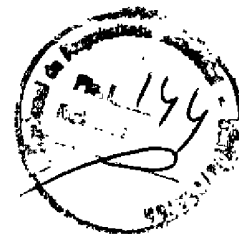
UMIDADE: _____ APARELHO: _____
 CATEGORIA: _____ SUCATEGORIA: _____
 GRUPO: _____ SUBGRUPO: _____
 CLASSE: _____ TIPO: _____
 OBS.: _____

POSTO DE SERVIÇO DE CLASSIFICAÇÃO DE _____ DE _____ DE _____

CLASSIFICADOR/REG. MAPA Nº _____

LAUDO DE CLASSIFICAÇÃO DE CAFÉ BENEFICIADO GRÃO CRU
(MODELO/VERSO)

Nº _____ / _____



Café Arábica

Café Robusta

CARACTERÍSTICAS QUALITATIVAS ADICIONAIS		
PELO PREPARO: <input type="checkbox"/> Via Seca <input type="checkbox"/> Via Úmida	PELA SECA: <input type="checkbox"/> Seca Boa <input type="checkbox"/> Seca Regular <input type="checkbox"/> Seca Má	PELO ASPECTO: <input type="checkbox"/> Bom <input type="checkbox"/> Regular <input type="checkbox"/> Mau
PELA TORRAÇÃO		
<i>Coffea arábica:</i> <input type="checkbox"/> Torração Fina <input type="checkbox"/> Torração Boa <input type="checkbox"/> Torração Regular <input type="checkbox"/> Torração Má		<i>Coffea canephora:</i> <input type="checkbox"/> Torração Excelente <input type="checkbox"/> Torração Quase Excelente <input type="checkbox"/> Torração Muito Boa <input type="checkbox"/> Torração Boa <input type="checkbox"/> Torração Regular <input type="checkbox"/> Torração Má
PELO TEOR DE CAFEÍNA		
<input type="checkbox"/> CAFÉ		<input type="checkbox"/> CAFÉ DESCAFEINADO

POSTO DE CLASSIFICAÇÃO DE _____ DE _____ DE _____

CLASSIFICADOR/REG. MAPA Nº _____