



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO

Programa de Certificação Café com RG (Café da Região de Garça/SP)



1. INTRODUÇÃO

O Programa de Certificação Café com R.G é uma iniciativa de cafeicultores, instituições de ensino e pesquisa, Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas do Estado de São Paulo – SEBRAE-SP, e demais agentes envolvidos na cafeicultura da região de Garça/SP, umas das principais e pioneiras regiões produtoras de café do Brasil.

Buscando oferecer ao mercado cafés especiais, com a gestão responsável com a adoção de boas práticas de agrícolas e gerenciais os diferentes elos da cadeia produtiva se uniram para atingir as expectativas dos mais exigentes mercados consumidores do mundo, que buscam um café de excelente qualidade aliado a processos produtivos de mínimo impacto ambiental, respeitando os aspectos sociais e culturais, cooperando para um desenvolvimento sustentável.

O programa é um sistema de garantia de qualidade socioambiental e econômica, coordenada por membros do Comitê Gestor Café com R.G através de diversas reuniões técnicas. O programa Café com R.G possui foco na melhoria contínua.

O sistema de garantia da qualidade será de adesão espontânea do cafeicultor e será executado por Organismos de Certificação (OCs) com reconhecimento internacional em certificações agrícolas que cumpram com as exigências do presente protocolo.

Quem aderir ao Programa de Certificação Café com RG. terá como consequência do cumprimento do Protocolo de Certificação, Código de Conduta e Pontos de Controle pré-definidos.

Este protocolo e documentos normativos são de conhecimento público e podem ser acessados pelo site: www.cafecomrg.com. Também se pretende com o Programa de Certificação Café com R.G, que possa ser um importante veículo de comunicação entre os diferentes elos da cadeia produtiva e uma ferramenta de consulta para o setor, que visa sua profissionalização.

2. QUEM PODE ADERIR AO SISTEMA

Produtores de cafés especiais, que possuam unidades produtivas localizadas nos municípios compreendidos pela região de Garça, território definido neste protocolo de certificação, que buscam a melhoria da qualidade de bebida do café, assim como o cumprimento dos pontos de controle que envolve aspectos legais, boas práticas agrícolas e gerenciais.

Quando o produtor cumprir com as exigências para o nível de certificação solicitado, receberá o direito de uso do Selo: Café com RG, que considera as exigências do mercado internacional de cafés especiais. (ver REGULAMENTO TÉCNICO DE USO DO SELO CAFÉ COM R.G.)

Para adesão ao Programa de Certificação Café com RG, o cafeicultor deve ser associado à GSCA – Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Região de Garça e preencher a *Ficha*



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO Programa de Certificação Café com RG (Café da Região de Garça/SP)



de Solicitação de Certificação Café com RG, acessando o site www.cafecomrg.com ou solicitando a GSCA, enviando aos Organismos de Certificação de sua escolha ou compondo um grupo junto a produtores da GSCA que pretendem se inserir ao programa no mesmo período.

3. Entidades Envolvidas na Construção do Programa de Certificação:

GSCA – Garça Specialty Coffee Association

A Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Região de Garça (GSCA), foi criada em agosto de 2007 com o objetivo de unir e fortalecer os produtores de café de Garça e região, visando oferecer ao mercado um produto diferenciado, produzindo um café com “identidade”

A parceria entre diversas entidades como, a Associação dos Produtores de Cafés Especiais da Região de Garça, SEBRAE-SP, Faculdade de Agronomia e Engenharia Florestal de Garça (FAEF), Prefeitura Municipal de Garça, Centro Paula Souza-ETEC, Sindicato Rural de Garça e a Garcafé, Instituto Maytenus e Sustentagro Consultoria Agroambiental Ltda, tem desenvolvido diversas ações focadas na cultura do café.

O CAFÉ COM RG caracteriza-se por uma ação de agronegócio da Cadeia de Cafeicultura da região, realizada pelo SEBRAE-SP em parceria com a governança local, com o objetivo de promover a integração dos produtores de café, aumentando a sua competitividade e capacitação técnica para atuar no mercado.

SEBRAE-SP

SERVIÇO DE APOIO A MICRO E PEQUENAS EMPRESAS DO ESTADO DE SÃO PAULO

O SEBRAE faz parte de um sistema criado em 1972 - Centro Brasileiro de Apoio à Pequena e Média Empresa (CEBRAE) vinculado ao Governo Federal. A partir de 1990, a entidade transformou-se num serviço social autônomo, denominado Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - SEBRAE.

Formalmente, trata-se de uma entidade civil sem fins lucrativos, criada pela Lei nº 8.029, de 12 de abril de 1990, regulamentada pelo Decreto nº 99.570, de 9 de outubro de 1990, posteriormente, alterada pela Lei nº 8.154, de 28 de dezembro de 1990.

O Sebrae-SP é uma entidade que tem em seu conselho administrativo representantes da iniciativa privada e do setor público. Essa composição visa sintonizar as ações que buscam estimular e promover as empresas de micro e pequeno porte com as políticas de desenvolvimento econômico e social.



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO Programa de Certificação Café com RG (Café da Região de Garça/SP)



Constitui-se, portanto, numa instituição que prepara os micro e pequenos empresários para obterem as condições necessárias para crescer e acompanhar o ritmo de uma economia competitiva.

FATEC – Centro de Ensino Paula Souza

O Centro Paula Souza é uma autarquia do Governo do Estado de São Paulo responsável pela educação profissional pública nos níveis técnico, tecnológico e pós-graduação, Vinculado à Secretaria de Ciência, Tecnologia, Desenvolvimento Econômico e Turismo, oferecem cursos Superiores de Tecnologia.

A FATEC Garça iniciou suas atividades acadêmicas em 01 de março de 2004 com o curso superior em Tecnologia de Informática com Ênfase em Gestão de Negócios e durante o ano de 2004 ficou instalada no prédio da ETE Monsenhor Antônio Magliano, também pertencente ao Centro Paula Souza. A partir de 2005, a FATEC Garça obteve instalações próprias na Rodovia de Acesso a Garça, Km 1. Sua missão é "Formar profissionais competentes e éticos, capazes de enfrentar desafios na busca do desenvolvimento tecnológico, social e econômico".

Colégio Agrícola de Garça

Com 50 anos, a Escola Agrícola de Garça foi criada em 31 de maio de 1957. A partir de 1994 a escola passou ao Centro Estadual de Educação Tecnológica "Paula Souza" que é uma autarquia do Governo do estado de São Paulo.

Hoje a escola atende alunos de Garça, Região e outros Estados, oferecendo os seguintes cursos: Ensino Médio, Técnico em Florestal e Técnico em Pecuária, e abrirá vagas para os cursos: Técnico em Agropecuária- Integrado ao Ensino Médio (35 vagas) e Técnico em Florestal (35 vagas).

Atualmente, sob a Direção do Sr. Carlos Eduardo Martini da Silveira Bueno, a ETE Dep. Paulo Ornellas Carvalho de Barros, com mais de 40 anos de experiência acumulada em Ensino Agrícola, têm como missão atender a comunidade em seus anseios e necessidades, com objetivo de formar cidadãos éticos, críticos e atuantes, capazes de tomar decisões diante de situações diversas impostas pela sociedade. Para tanto, o processo de ensino-aprendizagem está alicerçado no desenvolvimento de competências e habilidades, com bases tecnológicas que torne o educando apto à inserção no mercado de trabalho. Através de um trabalho coletivo, dentro da Gestão Participativa, no compromisso de tornar essa missão uma realidade, o Projeto Pedagógico da Escola se conduz, oferecendo um ensino de qualidade para a melhoria de vida e empregabilidade.



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO Programa de Certificação Café com RG (Café da Região de Garça/SP)



FAEF/ACEG

Com vinte anos de experiência na administração de curso superior, a Associação Cultural e Educacional de Garça - ACEG conta hoje com os cursos de: Medicina Veterinária, Psicologia, Agronomia, Engenharia Florestal, Sistemas de Informação, Pedagogia, Administração, Turismo, Ciências Contábeis e Direito.

Na pós-graduação, em áreas ligadas ao meio agrícola e ambiental, a FAEF vem ministrando cursos de especialização "lato sensu" como:

"Agronegócios", um curso estruturado para atender a demanda nacional com componentes atuais dirigidos a profissionais das áreas administrativas, rurais, marketing, comércio, finanças, indústria e outras;

"Legislação Ambiental e Turismo", também planejado para atender uma demanda cada vez maior que percorre os cenários regional e nacional;

"Gestão Internacional em Negócios e Marketing" abre espaço para a discussão científica entre diferentes correntes de pensamento e áreas do conhecimento, faz-se necessário uma proposta que atenda à demanda existente atualmente no interior do estado de São Paulo;

Portanto, consolidada e em constante desenvolvimento, a ACEG reafirma seu compromisso com o ensino, pesquisa e extensão universitária, ministrando ensino de qualidade; realizando pesquisas, seminários e congressos, além de cursos de extensão e atendimento à comunidade.

SAMA GARÇA

À Secretaria Municipal de Desenvolvimento Agropecuário compete implementar, executar e supervisionar projetos e programas que visem ao desenvolvimento da agropecuária local e coordenar setores a ela subordinados. Compete, ainda, a organização e o desenvolvimento de programas de assistência técnica aos pequenos produtores, bem como a articulação com entidades e órgãos afins, públicos e privados, visando à captação de recursos para as atividades agropecuárias e fomento à agricultura familiar.

4. Coordenação do Programa de Certificação Café com RG:

O programa de certificação café com RG será coordenado e gerido pelo Comitê de Certificação composto por representantes da GSCA – Garça Specialty Coffee com colaboração dos diversos setores da cadeia produtiva, como: faculdades de ciências agrárias, fabricante e comerciantes de insumos, cafeicultores, entidades governamentais, corretores de cafés especiais, exportadores e consumidores.



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO

Programa de Certificação Café com RG

(Café da Região de Garça/SP)



5. Região de Garça:

5.1 Listagem dos Municípios:

Abaixo segue a listagem de municípios compreendidos pela Região de Garça/SP, definido por estudos prévios de suas características fundiárias, edafoclimáticas e sensoriais de bebida.

MUNICÍPIO	Área Município (Km ²)	Área Café (ha)	MUNICÍPIO	Área Município (km ²)	Área Café (ha)
GARÇA	556	12000	DUARTINA	264	220
VERA CRUZ	248	3300	LUCIANÓPOLIS	191	380
GÁLIA	356	1500	UBIRAJARA	283	490
LUPÉRCIO	155	1632	ÁLVARO DE CARVALHO	153	1730
OCAUCÚ	300	1507	ALVINLÂNDIA	85	903
FERNÃO	100	860			

(fonte: IBGE - <http://www.ibge.gov.br/cidadesat/topwindow.htm?1>) – Dados de 2008.

5.2 A origem do café na região em Garça

A chegada do café em Garça se confunde com o surgimento da cidade. Em Julho de 1916 tem-se o marco da colonização e fundação de Garça com a chegada do Dr. Labieno da Costa Machado, em um dos afluentes do Rio do Peixe. A partir dessa data muitas Fazendas foram abertas pelos pioneiros da cidade. Ainda em 1916, Dr. Navarro de Andrade fundou a fazenda "Ironde", e o Senador José Vasconcelos de Almeida Prado a "Monção". Antonio Santos Leite, em 1920, fundou a "Morro Redondo" e Dr. Ernesto Dias Castro a Fazenda "Cachoeira".

Em 1919, Carlos Ferrari formou sua primeira lavoura de café, onde hoje se localiza o Matadouro Municipal. A variedade do café plantado foi a Bourbon e as sementes foram adquiridas do Sr. Leopoldo Bosquê. Em 1921 a Fazenda "Cascata" foi fundada por Antenor Lara Campos e a "União" e "Rocinha" fundadas pelo Cel. Antonio Carvalho de Barros. Somente em 1923 Dr. Labieno da Costa Machado fundou as Fazendas "Belvedere", "Quatro Covas", "Alvorada", "Vigilância".

Em 1927 Cel. Antônio Carvalho de Barros, fundou na cidade de Santos, a Comissária de Café Barros e Filhos trazendo indiretamente incremento para os produtores da região de Garça. Em 1930 inaugurou a Companhia Agrícola Carvalho de Barros que controlava um milhão e meio de cafeeiros, formados em Itatinga, Agudos e Garça.

Jose Sanches após deixar sua vida de comerciante, mudou-se para a fazenda Água Limpa, de propriedade de seu sogro Leopoldo Bosquê, que desenvolvia a cafeicultura desde o ano de



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO Programa de Certificação Café com RG (Café da Região de Garça/SP)



1914. As Fazendas Alvorada e Boa Vista ficaram na família, onde na década de 70 contavam com aproximadamente de 250 mil cafeeiros.

Na década de 60, os cafeicultores da época se organizaram para a criação de uma cooperativa, e mais precisamente em 21 de Abril de 1962 fundaram definitivamente a Garcafé, Cooperativa dos Cafeicultores da Região de Garça. Dessa forma a cafeicultura se desenvolveu em Garça e região, onde até hoje é atividade econômica de suma importância para o município e a toda região.

GARÇA E A CAFEICULTURA NACIONAL

Conhecida como "Sentinela do Planalto", Garça, localiza-se no ponto mais alto do Planalto Ocidental do Estado de São Paulo, sua altitude média é de 663,2 metros, temperatura máxima de 28,5 °C e mínima de 17,8 °C, caracterizando-se uma região favorável para a Cafeicultura.

Garça é o maior produtor de café do Estado, tendo uma área plantada de cerca de 12 mil ha, dos aproximadamente 26 mil ha cultivados em todo o Estado de São Paulo. Em 2008, a região produziu em torno de 600.000 sacas de café, das quais 360.000 foram produzidas na cidade.

6. Benefícios em Aderir ao Programa:

6.1. Conceitos incluídos no Café com RG

- ✓ Garantia de origem e procedência, assim como rastreabilidade total dos cafés certificados;
- ✓ Melhoria dos processos produtivos com a implantação das boas práticas agrícolas - BPAs;
- ✓ Melhoria contínua da gestão e produção responsável nos diferentes níveis de certificação;
- ✓ Aumento de competitividade com a aplicação das boas práticas gerenciais e BPAs;
- ✓ Melhoria da cooperação entre os produtores da cadeia produtiva de cafés especiais;
- ✓ Garantia de responsabilidade social e ambiental das unidades produtores do Café com R.G.;
- ✓ Maior segurança alimentar dos cafés certificados produzidos na região de Garça/SP.

6.2. Objetivos do Programa – social, ambiental e econômico

✓ **Âmbito Social:** responsabilidade na relação com os trabalhadores, avaliação e procedimentos de segurança para uso de produtos e equipamentos perigosos para a saúde implantados, melhoria da qualidade de vida dos trabalhadores e envolvidos, alojamentos, instalações sanitárias, conhecimento técnico em conformidades com as rigorosas exigências internacionais;

✓ **Âmbito Ambiental:** A proteção e conservação dos recursos naturais como água, solo, fauna e flora são assegurados pelo programa, assim como a melhoria na conduta



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO Programa de Certificação Café com RG (Café da Região de Garça/SP)



ambiental da propriedade certificada. O uso racional da energia e água é monitorado e sua eficiência energética e hídrica é garantida;

✓ **Âmbito Econômico:** A viabilidade no desenvolvimento da atividade é o principal objetivo econômico do Programa de Certificação Café com RG. Isso inclui os princípios do mercado justo com ganhos distribuídos em toda a cadeia produtiva e comercial do café permitindo livre acesso aos mercados e sustentabilidade socioambiental.

7. O CÓDIGO DE CONDUTA DA CERTIFICAÇÃO CAFÉ COM RG:

Esta é a primeira versão do Código de Conduta para Unidades Produtivas do "Café da Região de Garça" ou simplesmente Café com R.G. O Código de Conduta foi construído com dos diversos agentes da cadeia produtiva regional, principalmente por cafeicultores membros da GSCA – Garça Specialty Coffee, consultores em cafés especiais e boas práticas agrícolas, SEBRAE-SP, Faculdades de Ciências Agrárias dentre outros importante colaboradores.

O presente código visa facilitar o entendimento e aplicação das Boas Práticas Agrícolas aliadas a responsabilidade socioambiental, garantindo adequação as necessidades de mercado de cafés cultivados de forma sustentável.

Este código foi elaborado de forma participativa com base nos diferentes processos de certificação para a cultura do café, como a GLOBALGAP, 4C e Utz Certified.

Inicialmente, o Código de Conduta Café com R.G. não será aplicável para grupos de produtores com Sistema de Controle Interno, o que deverá ser incluído nas novas versões do código. A certificação "Café com R.G" é um certificado de qualidade socioambiental e técnica e de origem.

Para os produtores rurais interessados em aderir ao programa de certificação, torna-se necessária a filiação a GSCA, que reúne cafeicultores da tradicional região produtora de cafés especiais do Brasil, que ajudará no preenchimento e entrega do Formulário de Adesão ao Programa de Certificação "Café com R.G".

7.1 Estrutura do Código de Conduta

O Código de Conduta é composto por 131 pontos de controle, sendo classificados como pontos maiores / I (indispensáveis), menores / II (importantes) e recomendados / III (dispensáveis).

Para cada Nível de Certificação requerida pelo produtor, os pontos de controle podem ser classificados como Maior / I ou Menor / II ou recomendados, ou seja, o mesmo ponto de controle tem níveis de exigência diferentes de acordo com os níveis de certificação disponíveis (A, B e C).



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO

Programa de Certificação Café com RG (Café da Região de Garça/SP)



O Check-list de verificação possui a estrutura abaixo, sendo composto por 10 colunas, sendo:

1	Coluna 2	Coluna 3	4	5	6	7	8	9	Coluna 10	11
----------	-----------------	-----------------	----------	----------	----------	----------	----------	----------	------------------	-----------

LISTA DE VERIFICAÇÃO CAFÉ COM R.G. - versão mar.2010												
ITEM	PONTOS DE CONTROLE	GUIA DE INTERPRETAÇÃO	A			B			C			VISTO
			SIM	NÃO	N/A	Avaliação da Conformidade						
				OBSERVAÇÕES								
8	O produtor possui registros de recolhimento do café da lavoura referente a última safra, de compra e venda de cafés certificados e não certificados, inventário de estoque de cafés de safras anteriores?	O produtor deve possuir controle de recolhimento de café, incluindo data de colheita, quantidade de medidas, colheita, preço pago por medida. O rendimento de café em coco é variável, porém deve-se identificar a ciência deste rendimento para estimativa de colheita. N/A para produtores em primeiro ano de certificação, porém modelos que serão utilizados devem ser apresentados.	I	II	III							
9	O café certificado possui identificação clara e visível durante o processo de produção, beneficiamento e armazenagem? Deve-se dar preferência para identificação das sacarias ou uso da logomarca café com R.G.	Os cafés produzidos devem ser mantidos com identificação clara e visível com a logo-marca Café com R.G. nos estoques temporários. A identificação não deverá ser feita necessariamente nas sacarias individualmente, podendo ser adotada identificação para lotes de sacarias, desde que separadas fisicamente de cafés não certificados. Estruturas de armazenamento exclusivas para cafés certificados, poderão utilizar identificação única.	I	II	III							
10	O produtor mantém na unidade ou em local acessível, amostras representativas dos café produzidos com a finalidade de resolver possíveis reclamações de compradores?	Os cafés comercializados com a certificação Café Com R.G. devem ter amostras representativas de no mínimo 300g para possíveis contraprovas de lotes com reclamações dos compradores. Estas amostras devem ser armazenadas distantes de produtos de limpeza e outros materiais que por ventura tenham odores que possam desqualificar as amostras.	I	I	II							

- ✓ **Coluna 1:** ITEM referente ao ponto de controle que será utilizada no laudo final da auditoria e relatório resumido.
- ✓ **Coluna 2:** PONTO DE CONTROLE descreve as condutas e práticas desejadas para o cumprimento do quesito.
- ✓ **Coluna 3:** GUIA DE INTERPRETAÇÃO que detalha a forma de cumprimento do quesito, dando diretrizes para a adequação das propriedades e na interpretação de auditores e inspetores dos OCs (Organismos de Certificação);
- ✓ **Coluna 4, 5 e 6:** NÍVEL A, B, C defini o grau de importância de cada Ponto de Controle nos Níveis de Certificação denominados A, B, C. O grau de importância "I" define o quesito como INDISPENSÁVEL ou MAIOR.
- **Importante:** Apenas os pontos de controle "I e II" devem ser auditados. Os pontos de controle "III" são de melhoria contínua e poderão subir de grau de importância nas próximas atualizações do código de conduta Café com RG.
- ✓ **Coluna 7:** SIM - deve ser assinalado quando o produtor cumpre com o ponto de controle. Pontos de controle cumpridos não precisam ser comentados (observações).
- ✓ **Coluna 8 e 9:** NÃO, N/A - Os pontos de controle assinalados com "Não", são pontos não cumpridos ou cumpridos parcialmente. O "N/A" são pontos que não se aplica a propriedade. Tanto para "N/A" como para "Não" o ponto de controle deve ser comentado na coluna "Observações".
- ✓ **Coluna 10:** OBSERVAÇÕES - Nesta coluna inserir comentários sobre itens não cumpridos ou não aplicados (obrigatório), e quando possível (opcional) incluir evidências de cumprimento ou medida corretiva que será adotada pelo produtor.
- ✓ **Coluna 11:** Visto - Auditor interno ou externo deve assinar os pontos de controle não cumpridos, para fins de dar legitimidade a avaliação.

O código de conduta café com R.G é composto por pontos de controle classificados como Maiores (I ou vermelho), Menores (II ou amarelo) e Recomendados (III ou verde). Dependendo do nível auditado/solicitado pelo produtor, a avaliação e os pontos de controle são classificados conforme a exigência no nível pretendido.



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO Programa de Certificação Café com RG (Café da Região de Garça/SP)



7.2 Níveis de certificação

O programa de Certificação com CAFÉ COM R.G, é composto por três níveis de certificação, sendo classificados com "C", "B" e "A", sendo estes progressivos visando a melhoria contínua dos produtores envolvidos na certificação.

O nível "C" apresenta requisitos mínimos para a propriedade ser inserida ao programa de certificação, permitindo a todos os cafeicultores da região demarcada, um envolvimento imediato e adesão ao programa Café com R.G.

O nível "B" incluiu requisitos mais específicos sobre as Boas Práticas Agrícolas, etc e devem ser atendidos, no máximo, 2 anos após a adesão do cafeicultor ao programa, como produtor "C". Neste nível o produtor apresenta potencial de certificação conforme protocolo 4C – Comunidade Cafeeira.

O nível "C" consiste na totalidade das práticas responsáveis exigidas pelo mercado consumidor de cafés especiais e de origem demarcada. Neste nível a totalidade dos requisitos exigidos pelo protocolo e código de conduta da Utz Certified será atendida, tornado o produtor apto a certificação desta organização internacional. O produtor deve atingir este nível no máximo após 3 anos no nível de certificação "B".

A certificação é solicitada para um determinado nível de certificação, sendo A, B e C conforme interesse do produtor. Nos exemplos acima, ambos os pontos de controle (de 57 e 58) devem ser aplicados ao nível A, porém apenas o ponto de controle 58 deverá ser avaliado aos níveis B e C.

NÍVEL REQUERIDO	PONTOS DE CONTROLE MAIORES (I)		PONTOS DE CONTROLE MENORES (II)		PONTOS DE CONTROLE RECOMENDADOS (III)	
	TOTAL	Nível de Conformidade Necessário*	TOTAL	Nível de Conformidade Necessário*	TOTAL	Nível de Conformidade Necessário*
Nível "C"	28	100%	28	50%	75	30%
Nível "B"	42	100%	55	95%	35	0%
Nível "A"	121	100%	4	95%	6	0%

*porcentagem de cumprimento dos pontos de controle aplicáveis para os diferentes níveis de certificação.

O produtor que solicitar a certificação para um determinado nível (A, B ou C), porém não poderá ser reclassificado na mesma auditoria para dois níveis distintos, ou seja, um produtor que requisitou o nível B e no momento da inspeção não atingiu o mínimo de conformidade necessária, não poderá ser reclassificado como nível C em mesma auditoria, devendo aguardar o prazo



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO

Programa de Certificação Café com RG

(Café da Região de Garça/SP)



conforme critérios de "sazonalidade de avaliações", capítulo 10 deste Protocolo do Programa de Certificação Café com R.G.

7.3 Composição do Código de Conduta

Capítulo I – ORIGEM E FILIAÇÃO (GSCA)

Capítulo II – RASTREABILIDADE, IDENTIFICAÇÃO E SEPARAÇÃO DO CAFÉ

Capítulo III – TEMPO DE PERMANÊNCIA

Capítulo IV – SISTEMA DE GESTÃO, MANUTENÇÃO DE REGISTROS E AUTO-INSPEÇÃO

Capítulo V – TRANSGÊNICOS, MUDAS E SEMENTES E PLANTIO

Capítulo VI – MANEJO DOS SOLOS

Capítulo VII – FERTILIZANTES, CORRETIVOS E CONDICIONADORES DE SOLO

Capítulo VIII – IRRIGAÇÃO E USO DE RECURSOS HÍDRICOS

Capítulo IX – DEFENSIVOS AGRÍCOLAS

Capítulo X – COLHEITA

Capítulo XI – PÓS-COLHEITA

Capítulo XII – SAÚDE, SEGURANÇA E BEM-ESTAR DOS TRABALHADORES

Capítulo XIII – MEIO AMBIENTE E BIODIVERSIDADE

8. PRETENSÃO DE EQUIVALÊNCIA

Conforme descrito nos capítulos acima, o café com rg pretende com o lançamento do presente código de conduta, pretende atingir a equivalência com os principais protocolos de certificação, dentre eles o 4C e a Utz Certified, respectivamente atendidos pelos níveis "B" e "A" do programa de certificação Café com R.G.

4C – Código Comum para a Comunidade Cafeeira

"O Código Comum para a Comunidade Cafeeira é uma **Associação aberta, baseada no mercado, que visa a promover e incentivar a sustentabilidade na cadeia do café verde**. A inscrição na Associação 4C é voluntária, participativa e aberta a qualquer interessado no setor cafeeiro [Documento4C_004_Estatutos]. Os membros são classificados em três categorias: Produtores, Indústria & Comércio e Sociedade Civil. Outras partes interessadas são registradas como membros associados. Os membros da Associação cooperam para, no longo prazo, alcançar sustentabilidade na produção, no processamento pós-colheita e no comércio do café verde comum. Esse comprometimento com a melhoria contínua por parte dos participantes ao longo da cadeia envolve responsabilidade empresarial, ambiental e social."

Fonte: 4C – Código Comum para a Comunidade Cafeeira, versão fevereiro 2008

Utz Certified – Good Inside

"No mundo inteiro, o conceito dos consumidores relativo à qualidade de café está se expandindo. O sabor é importante, mas cada vez mais também são levadas em consideração as condições nas quais o café foi produzido. Da mesma forma, a legislação alimentar na Europa, nos Estados Unidos e no Japão está mudando no sentido de exigir transparência das origens e rastreabilidade do produto final"...

"O programa UTZ CERTIFIED oferece segurança para toda a cadeia de café, da produção e do fornecimento de café responsável para mercados competitivos..."

Fonte: www.utzcertified.org



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO
Programa de Certificação Café com RG
(Café da Região de Garça/SP)



9. O PROCESSO DE INSPEÇÃO E CERTIFICAÇÃO:

9.1 – CREDENCIAMENTO DOS ORGANISMOS DE CERTIFICAÇÃO (OCs):

9.1.1 – CRITÉRIOS PARA O CREDENCIAMENTO DE ORGANISMOS DE CERTIFICAÇÃO (OCs):

O Comitê de Certificação do CAFÉ com RG aprova OCs para realizar o processo de verificação, avaliação e deliberação dos produtores que aderirem ao Programa de Certificação Café com RG, como forma de disponibilizar OCs confiáveis e com o devido reconhecimento internacional.

O processo de credenciamento ocorrerá em duas etapas:

Etapa 1: Envio das documentações da Pessoa Jurídica (OC) solicitadas em *Formulário de Solicitação de Credenciamento de Organismos de Certificação (Anexo I)*.

Etapa 2: Envio das documentações da Pessoa Física indicada pelo OC solicitados em *Formulário de Solicitação de Credenciamento de Organismos de Certificação*.

A aprovação do OC está condicionada com o cumprimento dos requisitos abaixo listados:

- ✓ Estar estabelecido legalmente em território nacional e estarem dia com suas obrigações tributárias e fiscais (fornecendo as devidas comprovações, como consta em formulário específico);
- ✓ Possuir acreditação junto a ISO 065 ou EN 45011 para escopos de certificação que envolve Boas Práticas Agrícolas e de Fabricação como segue no requisito abaixo;
- ✓ Ter experiência comprovada em protocolos de certificação que envolve as Boas Práticas Agrícolas - BPAs, como: GlobalGap, Utz Certified, 4C e/ou certificações de origem;
- ✓ Preencher corretamente o Formulário de Solicitação de Credenciamento de OCse encaminhar os anexos;
- ✓ Manter a imparcialidade e sigilo de informações fornecidas antes, durante a após o processo de certificação;
- ✓ Indicar os profissionais que serão habilitados a realizarem inspeções/auditorias nas unidades produtivas de Café do Programa de Certificação Café com RG.
- ✓ Organograma contendo o local e contato das pessoas responsáveis da sede e escritórios regionais (quando aplicável);
- ✓ Indicar uma pessoa para ser responsável pela comunicação do OC junto ao Comitê de Certificação do Café com RG;

Obs.: Os documentos serão validados quando recebidos na integridade. No caso de ausência de documentos solicitados, estes devem ser enviados novamente na íntegra, incluindo um novo formulário de solicitação de credenciamento.

Para os OCs que pretendem auditar e certificar os Níveis de Certificação "A" e "B", devem ainda apresentar evidências (provas) da acreditação/credenciamento conforme os protocolos e



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO Programa de Certificação Café com RG (Café da Região de Garça/SP)



códigos de conduta Utz Certified e 4C – Código Comum da Comunidade Caffeira, emitida por estas entidades.

Após o credenciamento da Pessoa Jurídica, o OC deverá apresentar:

- ✓ Currículos dos auditores indicados pelos OCs, com as devidas experiências em auditoria em certificações que envolve a Boas Práticas Agrícolas e de Fabricação – BPAs
- ✓ Declaração de Sigilo e Confidencialidade dos inspetores/auditores indicados pelo OC.

9.1.2. REQUISITOS E ATRIBUIÇÕES DO RESPONSÁVEL PELA COMUNICAÇÃO DO OC:

A pessoa responsável pela comunicação do OC deverá ser nomeada pelo OC e incluída no Formulário de Solicitação de Credenciamento das OCs e tem como atribuição:

- ✓ Ser formado em cursos reconhecidos de ciências agrárias (terceiro grau) e experiência comprovada com a cultura do café;
- ✓ Manter-se ciente das alterações, versões e procedimentos previstos no Protocolo de Certificação e demais documentos normativos, como Código de Conduta e Pontos de Controle, informando seus profissionais indicados sobre as mudanças;
- ✓ Manter organizado e arquivados as documentações geradas pelo processo de certificação por um período mínimo de 3 (três) anos, contados a partir da primeira auditoria na unidade produtiva;
- ✓ Enviar o Relatório Resumido e Cópia do Certificado emitido ao comitê de Certificação, em formato digital sempre na conclusão da avaliação do processo de certificação de cada propriedade;
- ✓ Manter comunicação precisa e estreita com o(s) membro(s) do Comitê de Certificação do Café com RG.

Caso o OC venha a alterar o responsável pela comunicação ou seus auditores indicados, esta deve comunicar por escrito a mudança e enviar novo Formulário de Solicitação de Credenciamento ao Comitê de Certificação do Café com RG.

9.1.3. REQUISITOS E ATRIBUIÇÕES DO INSPECTOR INDICADO PELO OC:

O inspetor indicado pelo OC deverá obedecer às seguintes qualificações:

- ✓ Ter formação concluída de nível superior em ciências agrárias (experiência comprovada de 1 ano com cafeicultura) ou ensino técnico (experiência de 5 anos em cafeicultura);
- ✓ Manter-se ciente das alterações, versões e procedimentos previstos no Protocolo de Certificação e demais documentos normativos, como Código de Conduta e Pontos de Controle;
- ✓ Ter capacitação referente a este protocolo;
- ✓ Realizar inspeções com conhecimento nas legislações nacionais e internacionais que envolvem a cafeicultura, apresentando os relatórios, em formato padrão, ao seu OC com seu parecer objetivo sobre as avaliações realizadas junto ao seu OC;



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO Programa de Certificação Café com RG (Café da Região de Garça/SP)



- ✓ Manter sigilo e confidencialidade das informações acessadas na execução de suas atividades, mesmo após o desligamento de seu OC;
- ✓ Declarar possíveis conflitos de interesse com os produtores e empresas alvo do processo de certificação, antes de realizar as inspeções;
- ✓ Manter comunicação precisa e estreita com o Responsável pela Comunicação do OC.

O OC deve notificar qualquer alteração do seu quadro de inspetores e devem ser o responsável por desvios de condutas e ética apresentados pelos seus profissionais indicados, também se responsabilizando pelos seus atos e competências.

9.2. EXTENSÃO DA VALIDADE DO CERTIFICADO

Após o vencimento da validade do certificado, o produtor poderá solicitar extensão da validade por no máximo 30 dias, uma única vez, devendo arcar com custos acordados diretamente com o organismo de certificação (OC) de sua escolha. A emissão da extensão deve ser realizada pelo organismo de certificação.

9.3. RE-CERTIFICAÇÃO DO PROGRAMA DE CERTIFICAÇÃO CAFÉ COM RG

9.4. GARANTIAS DA CERTIFICAÇÃO:

Obtendo a certificação no programa CAFÉ COM RG o produtor garante:

- Uso adequado de agrotóxicos;
- Diminuição dos riscos de contaminação ambiental;
- Adequação à uma política de Responsabilidade Social;
- Adequação de instalações;
- Capacitação dos Funcionários.
- Melhoria da competitividade dos cafés especiais pelo desenvolvimento da inocuidade

alimentar.

10. PERIODICIDADE E SAZONALIDADE DAS AVALIAÇÕES:

A certificação é baseada em uma inspeção de terceira parte, realizada por OC credenciado em períodos que propicie melhor avaliação dos pontos de controle do Código de Conduta. Este período fica definido como, preferencialmente, em época de safra (colheita).

Caso seja necessária a verificação em períodos compreendidos fora destes períodos, a próxima inspeção deverá ocorrer em período de safra. As inspeções no período devem ocorrer, no mínimo, a cada 2 (dois) anos.

Deliberações ao contrário, deverão ser submetidas ao Comitê de Certificação.



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO Programa de Certificação Café com RG (Café da Região de Garça/SP)



Após adesão do produtor ao Programa de Certificação Café com RG, a propriedade deverá permanecer certificada ao longo dos anos ou caso interrompido, o processo de certificação poderá ser retomado após 12 meses (uma safra/colheita), reingressando no nível de sua escolha.

- Para produtores que requerem a certificação nível A, a auditoria terá como objetivo à avaliação apenas para este nível. Caso não ser aprovado pelo OC, deve aguardar pelo menos 30 dias para solicitação de nova auditoria para o nível de sua escolha.

- Para produtores que requerem a certificação Nível B, desde que não exceda o tempo de permanência, poderá solicitar nova avaliação pelo OC após 30 dias, podendo optar por um novo nível.

Poderão ocorrer inspeções sem aviso prévio (não anunciadas), em 5% das unidades certificadas por cada OC, procedimento que entrará em vigor após 12 meses do início do Programa de Certificação do Café com RG (lançamento: 30/03/2010).

11. EMISSÃO DO CERTIFICADO

11.1 Critério para Emissão:

O certificado será emitido para o nível de certificação solicitado pelo produtor, quando:

- a) Atender aos parâmetros de aprovação inseridos no capítulo 7.2, não existir pendência com o Comitê Gestor;
- b) Estiver em dia com as documentações junto ao Comitê Gestor e OCs;
- c) Pagamentos de taxas estiverem em dia com a GSCA e OC, de acordo com valores acordados em contrato.

11.2 Prazo para emissão:

O OC tem prazo de até 20 dias para emissão do certificado, salvo quando:

- a) Acordos de equivalência (entre o Programa de Certificação Café com RG e outras organizações detentoras de protocolos similares) exigir prazo diferente a este;
- b) O produtor receber sanções que tornam necessário prazo maior. Neste caso, o OC deve emitir o parecer ou certificado, no máximo, 20 dias após apresentação das pendências ou das evidências de cumprimento das não conformidades.

11.3 Validade do Certificado:

A validade do certificado é de 12 meses.



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO Programa de Certificação Café com RG (Café da Região de Garça/SP)



12. Uso do Selo "Café com RG"

O Comitê de Certificação autoriza o uso do Selo "CAFÉ COM RG" aos produtores inspecionados e certificados conforme Protocolo de Certificação Café com RG. O selo só poderá ser utilizado mediante condições estabelecidas na "Normativa de Uso do Selo Café com RG", obedecendo aos padrões previstos nesta normativa.

13. Sanções Previstas no Programa de Certificação Café com RG:

Os produtores que aderirem ao protocolo de certificação estão sujeitos às seguintes sanções, que acarretam em suspensão do certificado.

a) **Advertência:** A advertência deverá ser emitida sempre que houver ou forem constatadas não conformidades passíveis de correção imediata e sem prejuízos ao cumprimento de pontos críticos do presente protocolo, conforme avaliação do OC. Para as advertências, o produtor deve adequar dentro do prazo de 7 dias após a constatação da não conformidade. Após este prazo, o produtor estará automaticamente suspenso.

Obs.: Com a advertência, a não conformidade pode ser resolvida e comprovada sem a necessidade de nova inspeção / auditoria na unidade produtiva.

b) **Suspensão:** A suspensão do certificado ocorre sempre que a advertência não for atendida dentro do prazo estabelecido ou no caso de não conformidades que não sejam passíveis de adequação neste período e que acarretem riscos a segurança do produto, ao meio ambiente ou a saúde, segurança em bem-estar dos trabalhadores. Para verificação do cumprimento, deve-se realizar outra inspeção na unidade produtiva após, no máximo, 3 meses contados a partir da última inspeção.

Obs.: Com a suspensão, a não conformidade deve ser resolvida e comprovada mediante nova inspeção / auditoria na unidade produtiva.

c) **Exclusão:** A exclusão do produtor ocorre sempre que o prazo de suspensão não for cumprido, ou não conformidades não passíveis de correção em curto prazo. A exclusão acarreta em necessidade de nova inspeção após, no mínimo, 12 meses da última inspeção, devendo o produtor reiniciar no processo de certificação.

As sanções são aplicadas para os produtores, que na inspeção não cumpriram com o item 7.2, que apresenta as exigências de conformidade para os diferentes níveis de certificação. As sanções são aplicadas aos produtores que não cumpriram com o disposto neste capítulo.



PROTOCOLO DE CERTIFICAÇÃO
Programa de Certificação Café com RG
(Café da Região de Garça/SP)



14. Uso da Placa Identificadora de Unidade Produtiva do Café com RG

Para as propriedades inseridas no Programa de Certificação do Café com RG e que possui sua propriedade certificada (qualquer nível), deve expor na entrada da propriedade ou local de fácil visualização a placa de identificação de Unidade Produtora do Café com RG, que deve estar conforme a Norma de Uso da Placa de Unidade Produtora do Café com RG.

A placa deve ser inserida em até 30 dias após a emissão do certificado, sendo parte integrante do código de conduta.

*O presente protocolo entra em vigor no seu lançamento, em 30 de março de 2010.
As atualizações e revisões do protocolo e código de conduta serão anuais (nos três primeiros anos) e bianuais após este período.*