

Norma de Sustentabilidade para a Cadeia do Café – Cafés Sustentáveis do Brasil

Controle de Alterações

Revisão	Data	Descrição
00	27-09-06	Emissão inicial
01	19-06-07	- Revisão do item 1. - Inclusão do item 5.3.2.
02	01-08-08	- Item 1 – inclusão de requisitos para concessão da certificação Cafés Sustentáveis do Brasil a produtos de estabelecimentos certificados no CCQ – Círculo do Café de Qualidade. - Item 5 – informação sobre CCQ e definição dos itens aplicáveis ou não a auditoria em estabelecimentos deste programa.
03	28-10-09	Item 5 – revisão dos itens aplicáveis ao CCQ.
04	08-12-09	Exclusão do item 4.3.1 Qualidade: o produtor deve possuir instrumentos para avaliar a qualidade do café verde e tomar ações corretivas caso houver indícios de perda da qualidade. O produtor deve possuir e armazenar adequadamente amostras representativas dos lotes de café que vendeu, para fins de análise no caso de reclamações.
05	28-09-12	Inclusão de café categoria Tradicional na elegibilidade para o Programa Cafés Sustentáveis do Brasil PCS ABIC.

Revisão	Data	Aprovação CPQ	Página
05	28-09-2012		1 de 6

Norma de Sustentabilidade para a Cadeia do Café – Cafés Sustentáveis do Brasil

1. Resumo

Esta norma estabelece requisitos técnicos para a concessão do Símbolo dos Cafés Sustentáveis do Brasil. Ela foi elaborada pela equipe técnica da ABIC e aprovada pela Comissão Permanente da Qualidade da ABIC e Comitê Gestor da ABIC.

Novas revisões podem ser aprovadas e editadas pelas mesmas funções que aprovaram a revisão inicial. As empresas participantes do Programa Cafés Sustentáveis do Brasil terão um prazo, definido pela Comissão Permanente da Qualidade ABIC e Comitê Gestor, para se adequarem aos eventuais novos requisitos técnicos definidos.

O Símbolo dos Cafés Sustentáveis do Brasil do Programa Cafés Sustentáveis do Brasil será concedido para organizações que demonstrarem que:

- a) seu produto possui a Certificação na Categoria Tradicional, Superior ou Gourmet, conforme segmentação do Programa da Qualidade do Café - ABIC
- b) seu produto contém no "blend" pelo menos 60% de cafés adquiridos de origem que atenda aos critérios de sustentabilidade, conforme diretrizes desta norma
- c) seu produto mantém o padrão de qualidade e "blend" ao longo do tempo,
- d) seu processo produtivo tenha condições de manter a qualidade de forma consistente, assim como atendimento aos critérios de sustentabilidade desta norma.

Para isso será exigido das organizações:

- a) Certificação do PQC na categoria Tradicional, Superior ou Gourmet (válida também para os produtos PQC certificados através do Círculo de Café de Qualidade CCQ ABIC (programa ABIC voltado para o segmento de cafeterias), somente para estabelecimentos categorizados como Casa de Café Premium, Casa de Café Padrão ou Cafeteria Premium – categorias nas quais há obrigatoriedade de visita de auditoria nas instalações).
- b) Comprovação da composição do "blend" possuir pelo menos 60% de cafés de origem com atendimento aos critérios de sustentabilidade
- c) Parâmetros mínimos de sustentabilidade na fabricação do café torrado e / ou moido (conforme capítulo 5 desta Norma)
- d) Não estar com pendência com o Programa do Selo de Pureza.

Revisão	Data	Aprovação CPQ	Página
05	28-09-2012		2 de 6

2. Objetivo e Abrangência

2.1. Exposição de motivos

Segundo a ONU, Sustentabilidade "é o atendimento das necessidades das gerações atuais, sem comprometer a possibilidade de satisfação das necessidades das gerações futuras". (ONU, Brundtland Commission, na publicação "Our Common Future", Oxford University Press, 1987 p.43).

O café é um das "commodities" mais comercializadas no mundo e possui um considerável potencial de desenvolvimento no mundo. É um produto chave na exportação de muitos países em desenvolvimento e responde pelo padrão de vida de milhões de produtores rurais, sendo mais de 70% da produção mundial em fazendas com menos de 10 hectares.

Apesar da existência de vários programas de certificação com ênfase em sustentabilidade em âmbito mundial, nenhum destes programas alia as questões de sustentabilidade e qualidade do ponto de vista do consumidor ao longo de toda cadeia.

Para sanar esta deficiência, a ABIC propõe o Programa Cafés Sustentáveis do Brasil, uma série de requisitos a serem atendidos em toda a cadeia do fornecimento do café, desde a fazenda até o consumidor final, como forma de reconhecer as marcas de café torrado e/ou moído que agregam qualidade e sustentabilidade.

2.2. Objetivos Específicos

O Programa Cafés Sustentáveis do Brasil é uma iniciativa aberta, que visa promover a sustentabilidade e a qualidade na cadeia do café, desde o processo agrícola, passando pelo beneficiamento até o processo industrial de torração, moagem e embalagem.

O enfoque de sustentabilidade do Programa Cafés Sustentáveis do Brasil se baseia nas "metas do milênio" e no "pacto global" (Global Compact), ambos programas da ONU, que objetivam meio de vida sustentáveis, englobando aspectos sociais, ambientais e econômicos.

O incentivo à sustentabilidade e qualidade do café em todas as fases da sua produção é uma maneira produtiva, competitiva e eficaz de melhorar as condições das pessoas que trabalham no cultivo, processamento, industrialização e comércio, assim como aumentar a oferta de cafés com melhor qualidade ao mercado consumidor, aumentando o consumo e tornando a toda a cadeia mais lucrativa e sustentável.

Com a adoção do Programa Cafés Sustentáveis do Brasil, produtores e indústria podem usufruir dos seguintes benefícios:

Produtores:

- melhoria nas condições de comercialização e acesso aos mercados
- melhoria nas suas práticas de gestão nos aspectos social, ambiental e econômico
- demanda previsível de cafés "sustentáveis"

Indústria:

- garantia de fornecimento de café verde com qualidade
- garantia do fornecimento futuro
- ganhos de imagem
- melhoria nas práticas de sustentabilidade da indústria

Revisão	Data	Aprovação CPQ	Página
05	28-09-2012		3 de 6

2.3. Abrangência dos requisitos

Esta norma especifica requisitos que devem ser aplicados para a produção e processamento pós-colheita de café verde, industrialização e comércio de cafés torrados e/ou moídos.

A Certificação é concedida à indústria do café, que por meios detalhados em regulamento específico, atesta a qualidade e sustentabilidade da cadeia produtiva.

3. Características de Qualidade do Produto

Para os fins desta norma, valem as definições de qualidade do produto constantes da Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grão e Cafés Torrados e Moídos do PQC – Programa da Qualidade do Café ABIC.

O requisito exigido de qualidade para a Certificação do Programa Cafés Sustentáveis do Brasil é que o produto obtenha Certificação, no PQC – Programa da Qualidade do Café ABIC, na Categoria Tradicional, Superior ou Gourmet e mantenha esta Certificação.

4. Requisitos Mínimos de Sustentabilidade Exigidos na Cadeia de Produção e Beneficiamento de Cafés Verdes

Os requisitos a seguir devem ser atendidos pela empresa fornecedora do café verde à indústria de torrefação do café. A indústria de café deve assegurar e demonstrar, por meio de documentação especificada em regulamento, que pelo menos 60% do “blend” das marcas passíveis de Certificação são provenientes de fornecedores sustentáveis, segundo os critérios a seguir.

4.1. Dimensão Social

4.1.1. Liberdade de Associação:

trabalhadores e produtores têm direito de fundar, pertencer a, e ser representados por uma organização independente, de sua livre escolha.

4.1.2. Liberdade de negociação:

trabalhadores têm o direito de negociar coletivamente e o produtor cumpre o contrato coletivo de trabalho vigente na região.

4.1.3. Direito à infância e educação:

crianças não estão envolvidas no trabalho, sendo garantidos direitos reais à infância e educação.

4.1.4. Contrato de trabalho:

o produtor deve registrar seus funcionários de acordo com os normativos do Ministério do Trabalho.

4.1.5. Condições de trabalho:

os trabalhadores, inclusive subcontratados, estão equipados com roupas protetoras pertinentes (EPI's) de acordo com as instruções dos rótulos e apropriados para os riscos de saúde e segurança.

4.1.6. Trabalho infantil:

não deve existir qualquer tipo de trabalho infantil na propriedade.

Revisão	Data	Aprovação CPQ	Página
05	28-09-2012		4 de 6

Norma de Sustentabilidade para a Cadeia do Café – Cafés Sustentáveis do Brasil

4.2. Dimensão Ambiental

4.2.1. *Agroquímicos:*

a propriedade somente usa produtos registrados para a cultura de café, segundo normativos do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, sendo seu uso de acordo com os receituários agrônômicos correspondentes aos tratamentos efetuados.

4.2.2. *Fertilizantes:*

os fertilizantes orgânicos e químicos devem ser adequadamente armazenados para evitar contaminação dos recursos hídricos.

4.2.3. *Água:*

os mananciais de água devem ser protegidos e preservados, segundo as diretrizes do Código Florestal Brasileiro. Deve ser mantida vegetação ao longo dos cursos de água e tomadas medidas de recuperação para situações não-conformes.

4.2.4. *Biodiversidade:*

o desmatamento da flora nativa deve ser minimizado, conservando-se plantas e animais selvagens e de espécies ameaçadas de extinção. Nas atividades de reflorestamento em áreas não adequadas para a lavoura do café, devem ser utilizadas árvores nativas.

4.2.5. *Gestão de resíduos:*

deve existir um sistema seguro de manejo de lixo, inclusive detrito de embalagem, garantindo correta eliminação.

4.3. Dimensão Econômica

4.3.1. *Rastreabilidade:*

o produtor deve possuir registro de recolhimento do café da lavoura referente à última safra colhida e, caso o produto processe ou compre cafés de propriedades sem requisitos de sustentabilidade, deve existir um sistema de identificação claro que garanta a separação total e identificação diferenciada desses produtos. O produtor deve identificar fisicamente os talhões ou glebas de sua propriedade.

5. Requisitos Obrigatórios Auditáveis Relativos ao Processo de Fabricação do Café Torrado e/ou Moído

Os requisitos a seguir devem ser obrigatoriamente atendidos pela empresa que deseja obter o Símbolo dos Cafés Sustentáveis do Brasil, além dos requisitos já avaliados e obrigatórios do PQC - Programa da Qualidade do Café ou CCQ – Círculo do Café de Qualidade (conforme capítulo 1 desta norma). A equipe auditora procurará evidências de que os requisitos são atendidos.

Revisão	Data	Aprovação CPQ	Página
05	28-09-2012		5 de 6

Norma de Sustentabilidade para a Cadeia do Café – Cafés Sustentáveis do Brasil

5.1. Dimensão Social

5.1.1. Todos os funcionários são devidamente registrados de acordo com os Normativos do Ministério do Trabalho?

5.1.2. O industrial cumpre o Contrato Coletivo de Trabalho vigente na região?

5.1.3. Existe PPRA atualizado? Existe garantia de que o PPRA reflita a realidade da operação e sua constante atualização? *

5.1.4. Todos os trabalhadores (inclusive terceiros) estão equipados com equipamentos de proteção individual apropriados para os riscos? *

5.1.5. É efetuado o processo de integração onde conste uma palestra sobre saúde e segurança no trabalho? *

5.1.6. Existe evidência de não emprego de mão de obra infantil na empresa? Se houver menores, estes estão no regime de aprendizes (acima de 14 anos), de acordo com a legislação? Está garantido o não comprometimento do horário da escola e prejuízo de sua moral, saúde, segurança?

5.2. Dimensão Ambiental

5.2.1. A empresa possui licença ambiental atualizada em relação à área industrial atual? **

5.2.2. Existe um sistema eficaz de evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, em bom estado de funcionamento? *

5.2.3. É adequada a disposição dos resíduos do processo produtivo? **

5.2.4. Existe monitoramento e controle sobre as emissões atmosféricas? *

5.2.5. Existe um programa interno de ecoeficiência que contenha programas de redução do uso de energia, papel e água? *

5.3. Dimensão Econômica

5.3.1. Existe uma política de pagamento diferenciado por cafés de origem sustentável?

5.3.2. *Rastreabilidade*: Existe um sistema de identificação claro que garanta a separação total e identificação diferenciada dos cafés de origem sustentável?

Observações:

* *Item não aplicável a estabelecimentos certificados no CCQ – Círculo do Café de Qualidade*

** *Item já verificado na auditoria do CCQ – Círculo do Café de Qualidade*

Revisão	Data	Aprovação CPQ	Página
05	28-09-2012		6 de 6