

HIỆP HỘI CÀ PHÊ BUÔN MA THUỘT

-----@-----

**QUY CHẾ KIỂM SOÁT NỘI BỘ
CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BUÔN MA THUỘT ĐỐI VỚI
SẢN PHẨM CÀ PHÊ NHÂN**



Đắk Lắk, 2021

Số: 38 /QĐ-HHCPBMT

Đắk Lắk, ngày 11 tháng 11 năm 2021

QUYẾT ĐỊNH

Ban hành “Quy chế kiểm soát nội bộ chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột
đối với sản phẩm cà phê nhân”

CHỦ TỊCH HIỆP HỘI CÀ PHÊ BUÔN MA THUỘT

Căn cứ Quyết định số 2018/QĐ-UBND ngày 11/8/2010 của chủ tịch UBND tỉnh Đắk Lắk về việc cho phép thành lập Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột;

Căn cứ Quyết định số 2881/QĐ-UBND ngày 03/12/2014 của UBND tỉnh Đắk Lắk về việc phê duyệt Điều lệ hoạt động của Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột, tỉnh Đắk Lắk;

Căn cứ Quyết định số 31 /2021/QĐ-UBND tỉnh Đắk Lắk ngày 01 / 11 /2021 của UBND tỉnh Đắk Lắk về việc ban hành Quy chế quản lý, sử dụng chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột đối với sản phẩm cà phê Robusta.

Theo đề nghị của Chánh văn phòng Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột,

QUYẾT ĐỊNH:

Điều 1. Ban hành kèm theo Quyết định này “Quy chế kiểm soát nội bộ chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột đối với sản phẩm cà phê nhân”.

Điều 2: Quyết định này có hiệu lực kể từ ngày ký và thay thế Quyết định 21/QĐ-HHCPBMT ngày 16/4/2011 của chủ tịch Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột về việc ban hành quy định kiểm tra nội bộ sản phẩm cà phê nhân Robusta mang chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột; Quyết định số 52/QĐ-HHCPBMT ngày 15/11/2014 về việc ban hành “danh mục kiểm tra” các đơn vị được cấp quyền sử dụng CDĐL cà phê Buôn Ma Thuột cho sản phẩm cà phê nhân Robusta.

Điều 3. Hội viên thuộc các chi hội, Văn phòng Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột và các tổ chức, cá nhân có liên quan có trách nhiệm thực hiện Quyết định này.

Nơi nhận:

- Như Điều 3;
- Lưu: VTHH.

TM. BAN CHẤP HÀNH
CHỦ TỊCH



Trịnh Đức Minh

CHƯƠNG 1

QUY ĐỊNH CHUNG

Điều 1. Phạm vi áp dụng

Quy chế này áp dụng đối với các tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột đối với sản phẩm cà phê nhân.

Điều 2. Giải thích từ ngữ

Trong Quy chế này, các từ ngữ dưới đây được hiểu như sau:

a) *Chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột*: Là dấu hiệu dùng để chỉ dẫn đối với sản phẩm cà phê nhân được sản xuất, chế biến trong vùng địa danh Buôn Ma Thuột, có các điều kiện đặc thù về địa lý tự nhiên và truyền thống sản xuất dẫn đến chất lượng sản phẩm có những đặc tính khác biệt. Vùng địa danh Buôn Ma Thuột đã được xác định trong hồ sơ sửa đổi chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột.

b) *Kiểm soát nội bộ*: Là hệ thống kiểm soát của Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột. Hiệp hội có vai trò kiểm soát việc thực hiện và sử dụng chỉ dẫn địa lý của các tổ chức, cá nhân đăng ký sử dụng chỉ dẫn địa lý được quy định trong Quy chế quản lý, sử dụng chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột đối với sản phẩm cà phê.

CHƯƠNG II

KIỂM SOÁT NỘI BỘ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BUÔN MA THUỘT ĐỐI VỚI SẢN PHẨM CÀ PHÊ NHÂN

Điều 3. Các yếu tố bắt buộc trong kiểm soát nội bộ

- Yếu tố bắt buộc trong kế hoạch kiểm soát nội bộ chỉ dẫn địa lý bao gồm các yêu cầu liên quan đến hệ thống quản lý, giống, vùng sản xuất, quy trình kỹ thuật trồng, chăm sóc, thu hoạch, sơ chế và bảo quản cà phê nhân,... được quy định cụ thể tại Điều 5 của quy chế này.

- Ngoài ra, các yếu tố khác trong quy trình sản xuất, chế biến sẽ do Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột và tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột chủ động kiểm soát nhằm nâng cao và ổn định chất lượng sản phẩm cà phê nhân khi đưa ra thị trường.

Điều 4. Tài liệu sử dụng trong kiểm soát nội bộ

4.1. Tài liệu kiểm soát về quy trình kỹ thuật

- Sổ nhật ký sản xuất của nông hộ (phụ lục 1) là sổ ghi chép tất cả các nội dung hoạt động sản xuất của tổ chức, cá nhân, nông hộ về các hoạt động chăm sóc, tưới nước, sử dụng phân bón, sử dụng thuốc BVTV, thu hoạch và sơ chế, ...

;

- Sổ theo dõi nhập cà phê quả tươi/nhân (phụ lục 4) là sổ ghi chép các nội dung liên quan đến hoạt động nhập cà phê quả tươi/nhân của nông hộ tham gia sản xuất cà phê chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột như: Số lần nhập, ngày nhập, số lượng, lũy kế,... *(sổ này áp dụng cho các tổ chức, cá nhân có vùng nguyên liệu)*;

- Sổ theo dõi bán cà phê quả tươi/nhân (phụ lục 5) là sổ ghi chép các hoạt động bán cà phê quả tươi/nhân của các nông hộ liên kết với các tổ chức, cá nhân sản xuất cà phê chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột như: lần bán, ngày bán, chất lượng (độ ẩm, tạp chất, đen vỡ), số lượng, đơn giá, giá thương (nếu có),... *(sổ này áp dụng cho các tổ chức, cá nhân liên kết vùng nguyên liệu)*;

- Sổ nhật ký chế biến cà phê nhân (phụ lục 2) là sổ ghi chép tất cả các nội dung hoạt động chế biến cà phê nhân của tổ chức, cá nhân về các hoạt động: khối lượng, nguồn gốc, phương pháp chế biến, phương pháp bảo quản, hình thức lưu kho,... và theo dõi tình hình thương mại sản phẩm cà phê nhân có CDĐL Buôn Ma Thuột;

- Sổ nhật ký sẽ do đơn vị, nông hộ sử dụng ghi chép và theo dõi theo từng lô sản xuất, cũng là tài liệu để Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột và cơ quan quản lý chỉ dẫn địa lý tiến hành kiểm tra và đánh giá;

- Đơn vị, nông hộ có thể lồng ghép sổ nhật ký sản xuất của nông hộ (phụ lục 1) và Sổ nhật ký chế biến cà phê nhân (phụ lục 2); Sổ theo dõi nhập cà phê nhân/quả tươi (phụ lục 4); Sổ theo dõi bán cà phê nhân/quả tươi (phụ lục 5) vào các hồ sơ theo dõi quy trình sản xuất, chế biến có sẵn như: hồ sơ theo dõi VietGap, 4C, RFA, FLO,...

4.2. Tài liệu kiểm soát về chất lượng

- Kiểm soát màu sắc, hậu vị (khi cần thiết): Các chuyên gia đánh giá cảm quan được cơ quan quản lý chỉ dẫn địa lý mời để đánh giá chất lượng sản phẩm cà phê nhân. Yêu cầu về tiêu chuẩn chuyên gia, nguyên tắc tổ chức và hình thức đánh giá sẽ được quy định cụ thể tại phụ lục 09 của Quy chế này.

- Kiểm soát các chỉ tiêu lý, hóa (khi cần thiết): là phiếu kết quả phân tích chỉ tiêu lý, hóa của sản phẩm cà phê nhân tại các cơ quan được nhà nước cấp giấy phép hoặc các cơ sở phân tích được cơ quan quản lý chỉ dẫn địa lý chỉ định.

4.3. Tài liệu để kiểm soát và truy suất nguồn gốc

- Mã số sản phẩm là công cụ, cũng như dấu hiệu để truy suất nguồn gốc của sản phẩm. Mã số sẽ được đặt trên sản phẩm cà phê nhân khi đưa ra thị trường.

- Quy định về đánh mã số sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý sẽ được nêu cụ thể trong quy chế kiểm soát này.

Điều 5. Quy định chi tiết về hoạt động kiểm soát và tài liệu kiểm soát

5.1. Kiểm soát hệ thống quản lý

Thành lập Ban quản lý chương trình sản xuất cà phê chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột (đối với tổ chức) nhằm mô tả trách nhiệm và quyền hạn của các bộ phận, thành viên có liên quan để đáp ứng các tiêu chuẩn áp dụng và thực hiện đầy đủ các yêu cầu theo quy định.

❖ Tài liệu kiểm tra:

- Quyết định thành lập Ban quản lý chương trình sản xuất cà phê chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột;
- Danh sách nông hộ tham gia sản xuất cà phê nhân có chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột (Phụ lục 3);
- Kế hoạch sản xuất hàng năm;
- Quyết định thành lập Ban kiểm soát nội bộ (tự kiểm soát) hàng năm;
- Báo cáo kết quả kiểm tra nội bộ của Ban kiểm soát nội bộ hàng năm.

5.2 Kiểm soát về yêu cầu kỹ thuật sản xuất cà phê nhân

➤ Yêu cầu kỹ thuật về trồng, chăm sóc, thu hoạch cà phê

1. Giống: Gồm các giống thuộc nhóm Robusta.
2. Tạo hình cắt cành: tạo hình cắt cành 2 lần /năm
 - Lần 1: từ tháng 12 đến cuối tháng 1 năm sau (sau khi thu hoạch).
 - Lần 2: Từ tháng 7 đến tháng 8 (giữa mùa mưa).
3. Trồng cây chắn gió và cây che bóng
 - Trồng cây chắn gió sao cho cản được hướng gió chính trong mùa khô (gió Đông Bắc).
 - Trồng cây che bóng sao cho che được 20- 30% ánh sáng mặt trời.
 - Trồng cây che bóng lâu năm có thể đóng vai trò như cây chắn gió.
4. Bón phân
 - Phân vô cơ: 4 lần vào các đợt: tháng 2 - 3; tháng 5 - 6; tháng 7 - 8 và tháng 9 - 10.
 - Phân hữu cơ: 1 lần vào tháng 5 - 6.
 - Bón phân cân đối, bảo đảm cây cà phê cho năng suất cao, chất lượng tốt.
5. Tưới nước mùa khô

- Đối với cây cà phê dưới 3 năm tuổi: 20 - 25 ngày tưới 1 lần, lượng nước tưới trung bình khoảng 150 - 300 lít/cây tùy vào tuổi cây cà phê.
- Đối với cà phê đang cho thu hoạch: cứ 20 - 25 ngày tưới 1 lần, lượng nước tưới trung bình khoảng 350 - 450 lít/cây.

6. Thu hoạch

- Thời gian: từ tháng 10 đến tháng 01 dương lịch năm sau.
- Thu hoạch: Thu hoạch làm nhiều đợt để chọn quả cà phê có phần vỏ chín không nhỏ hơn 2/3 diện tích mặt quả. Tỷ lệ chín/mẻ chế biến từ 80% trở lên.
- Vận chuyển, bảo quản quả tươi: Quả cà phê sau khi thu hoạch phải được chuyên chở kịp thời về cơ sở chế biến, không được để quá 24 giờ. Trường hợp không vận chuyển hay không kịp chế biến, quả cà phê phải được để trên nền khô ráo, thoáng mát và không được đổ đống dày quá 40 cm.

➤ **Yêu cầu về sơ chế, đóng gói và bảo quản cà phê nhân:** Chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuật được sơ chế bằng các phương pháp:

1. Phương pháp chế biến khô:

- Bước 1: Loại bỏ các tạp chất (quả khô, xanh, đất, đá, cành, lá, ...).
- Bước 2: Làm khô quả cà phê: theo một trong hai phương pháp: i) phơi dưới ánh nắng trực tiếp, trên nền sân sạch hoặc trên giàn phơi, độ dày quả không quá 5 cm. Những ngày đầu cứ 3 - 4 giờ đảo 1 lần. Phơi đến khi độ ẩm nhân còn 12 - 12,5% là đạt yêu cầu; ii) sấy khô: Có thể dùng các loại thiết bị sấy để làm khô quả cà phê.
- Bước 3: Xát quả cà phê đã được phơi khô bằng máy để tách bỏ vỏ, lấy phần nhân.
- Bước 4: Loại bỏ tạp chất, phân loại hạt nhân cà phê.
- Bước 5: Đóng gói và bảo quản nơi khô ráo, tránh ánh nắng mặt trời.

2. Phương pháp chế biến ướt:

- Bước 1: Rửa, loại bỏ quả cà phê khô, quả chưa chín hoặc bị sâu bệnh, cành, lá cà phê, đất, đá và các tạp chất khác lẫn trong lô cà phê.
- Bước 2: Loại bỏ vỏ thịt quả: sử dụng máy xát vỏ để loại bỏ vỏ thịt quả ra khỏi quả cà phê.
- Bước 3: Loại bỏ nhót: đánh nhót cơ học hoặc lên men.
- Bước 4: Làm khô: làm khô bằng cách phơi tự nhiên hoặc sử dụng các thiết bị sấy, cho đến khi cà phê nhân có độ ẩm 12 - 12,5%.

- Bước 5: Bảo quản: Sản phẩm cà phê nhân được đóng bao, cách âm, tránh ánh nắng mặt trời chiếu trực tiếp.

3. Phương pháp chế biến nửa ướt:

Chế biến tương tự phương pháp chế biến ướt nhưng bỏ qua giai đoạn loại bỏ nhớt.

❖ Tài liệu kiểm tra:

- Sổ nhật ký sản xuất của nông hộ (phụ lục 1);
- Sổ nhật ký chế biến cà phê nhân (phụ lục 2);
- Đánh giá cảm quan bằng mắt thường các phương pháp sơ chế và bảo quản.

5.3. Yêu cầu về nguồn gốc của sản phẩm cà phê nhân mang chỉ dẫn địa lý

❖ Nội dung kiểm tra nguồn gốc đối với cà phê nhân

Sản phẩm cà phê nhân được sản xuất, sơ chế từ nguồn nguyên liệu quả cà phê trong khu vực chỉ dẫn địa lý được bảo hộ.

Nội dung kiểm tra bao gồm:

- Diện tích, khối lượng cà phê nhân sản xuất;
- Hợp đồng giao khoán (*đối với các đơn vị có vùng nguyên liệu*);
- Hợp đồng liên kết (*đối với các đơn vị liên kết vùng nguyên liệu*);
- Đối chiếu sản lượng cà phê nhân thu mua, sản lượng đăng ký và sản lượng sử dụng chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột.

❖ Tài liệu kiểm tra:

- Sổ nhật ký theo dõi sản xuất của nông hộ (phụ lục 1);
- Sổ nhật ký chế biến cà phê nhân (phụ lục 2);
- Sổ theo dõi nhập hàng cà phê nhân/quả tươi (phụ lục 4) (*đối với các đơn vị có vùng nguyên liệu*);
- Sổ theo dõi bán hàng cà phê nhân/quả tươi (phụ lục 5) (*đối với đơn vị liên kết vùng nguyên liệu*);
- Hợp đồng giao khoán (*đối với đơn vị có vùng nguyên liệu*);
- Hợp đồng liên kết giữa nông hộ với Công ty (*đối với đơn vị liên kết vùng nguyên liệu*).

5.4. Yêu cầu chất lượng sản phẩm cà phê nhân

a) Nguyên tắc kiểm tra về đặc tính chất lượng sản phẩm cà phê nhân mang chỉ dẫn địa lý

Nguyên tắc hậu kiểm: Kiểm tra khi tổ chức, cá nhân được cấp giấy chứng

nhận Quyền sử dụng chỉ dẫn địa lý bán sản phẩm cà phê nhân ra thị trường (sản phẩm cà phê nhân đã được đóng bao bì, gắn nhãn mác theo quy định);

b) Chỉ tiêu chất lượng kiểm tra cà phê nhân:

- *Chỉ tiêu cảm quan*

+ Màu: Xanh xám, xanh lục hoặc xám lục nhạt

+ Kích thước hạt: Dài 10-11mm, rộng 6-7 mm và độ dày 3- 4 mm

❖ *Tài liệu kiểm tra:*

- Kiểm tra nước pha bằng mắt thường, thử nếm bằng vị giác và đánh giá;

- Người kiểm tra là các chuyên gia có chuyên môn, kinh nghiệm được Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật chỉ định nằm trong Ban kiểm tra nội bộ; Danh sách Ban kiểm tra nội bộ được Hiệp hội ra Quyết định thành lập;

- Trong trường hợp không đạt yêu cầu cảm quan sẽ gửi mẫu phân tích chất lượng lý hóa: Mẫu được phân tích ở các cơ quan phân tích có chức năng và đủ điều kiện phân tích đối với sản phẩm cà phê nhân (chỉ thực hiện khi có sự không thống nhất về kết quả kiểm tra của tổ chức, cá nhân kiểm tra và tổ chức, cá nhân bị kiểm tra). Kinh phí phân tích sẽ do tổ chức, cá nhân được kiểm soát chi trả.

5.5. Kiểm soát việc sử dụng nhãn hàng hoá, bao bì

a) Quy định về sử dụng nhãn hàng hoá, bao bì chỉ dẫn địa lý

- Tổ chức, cá nhân được trao giấy chứng nhận quyền sử dụng chỉ dẫn địa lý có quyền sử dụng đồng thời chỉ dẫn địa lý và nhãn hiệu cá nhân trên nhãn hàng hóa của mình, việc sử dụng nhãn hiệu cá nhân theo các quy định của Pháp luật. Tổ chức quản lý không chịu trách nhiệm về việc sử dụng nhãn hiệu cá nhân của các tổ chức, cá nhân.

- Đối tượng được gắn nhãn hàng hoá chỉ dẫn địa lý bao gồm: bao bì chứa sản phẩm cà phê nhân mang chỉ dẫn địa lý; Trên các biển hiệu, biển quảng cáo của các tổ chức, cá nhân được trao quyền sử dụng; Tờ rơi, tiêu đề thư, danh thiếp, phong bì, sổ sách và các tài liệu khác.

- Ghi nhãn hàng hóa: Thông tin trên nhãn hàng hóa phải được ghi theo Nghị định 43/2017/NĐ-CP ngày 14/04/2017 của Chính phủ về Ghi nhãn hàng hoá (hoặc các văn bản thay thế, nếu có). Nhãn hàng hóa của các tổ chức, cá nhân sử dụng để gắn trên sản phẩm cà phê nhân được bảo hộ chỉ dẫn địa lý phải có các thông tin sau:

• Logo chỉ dẫn địa lý (phụ lục 6);

• Dấu hiệu “Buôn Ma Thuật” được sử dụng tùy theo nhu cầu của tổ chức, cá nhân. Tùy thuộc vào thị trường, tổ chức, cá nhân có thể sử dụng dấu hiệu “Buôn Ma Thuật” có dấu hoặc không có dấu

• Tên sản phẩm: có thể sử dụng tiếng Anh, tiếng Việt hoặc cả hai;

- Thông tin về tổ chức, cá nhân được quyền sử dụng chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột.

b) Nội dung kiểm tra

- Đánh giá về nội dung, quy cách của nhãn hàng hóa, bao bì của tổ chức, cá nhân so với quy định.

- Kiểm tra về việc tuân thủ ghi thông tin trên bao bì, nhãn hàng hóa.

❖ Tài liệu kiểm tra: Kiểm tra thực tế, đối chiếu với các quy định về ghi nhãn, sử dụng dấu hiệu chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột.

Điều 6. Quy định về Tổ chức kiểm soát

a) Kiểm soát nội bộ chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột đối với sản phẩm cà phê nhân được giao cho Ban kiểm tra nội bộ của Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột kiểm tra, kiểm soát các tổ chức, cá nhân là hội viên của Hiệp hội được trao quyền sử dụng chỉ dẫn địa lý.

b) Đối với các tổ chức, cá nhân không phải là Hội viên của Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột thì có thể ký hợp đồng về việc sử dụng dịch vụ kiểm soát của tổ chức tập thể với Hiệp hội hoặc chịu sự kiểm soát trực tiếp từ Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Đắk Lắk.

Điều 7. Quy định về trình tự, thủ tục kiểm soát

7.1. Hoạt động kiểm soát nội bộ của Hiệp hội

Hoạt động kiểm soát tuân thủ quy chế quản lý, sử dụng chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột của Hiệp hội bao gồm:

- Kiểm tra, kiểm soát hoạt động của các Hội viên;
- Kiểm tra, kiểm soát hoạt động của các tổ chức, cá nhân không phải là Hội viên nhưng có Hợp đồng sử dụng dịch vụ kiểm soát chỉ dẫn địa lý của Hiệp hội;
- Phối hợp với Sở Khoa học và Công nghệ kiểm tra định kỳ hoặc đột xuất khi được yêu cầu.

a) Mức độ kiểm tra

- Đối với các tổ chức, cá nhân được trao Giấy chứng nhận quyền sử dụng chỉ dẫn địa lý sản phẩm cà phê nhân hoạt động kiểm tra định kỳ ít nhất là 01 lần/năm;

- Kiểm tra nông hộ cung cấp cà phê nhân/quả tươi cho doanh nghiệp (*phụ lục 03*): Dựa trên danh sách nông hộ tham gia sản xuất cà phê chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột, số lượng nông hộ kiểm tra do đoàn kiểm tra quyết định;

- Thời gian kiểm tra thực hiện theo Kế hoạch kiểm tra, kiểm soát hàng năm.

b) Trình tự, thủ tục kiểm tra

❖ Kiểm tra định kỳ

Bước 1: Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột gửi Thông báo yêu cầu các tổ chức, cá nhân được cấp quyền sử dụng CDDL cà phê Buôn Ma Thuột cho sản phẩm cà phê nhân yêu cầu tự kiểm tra và đánh giá nội bộ theo danh mục (phụ lục 7) và gửi Báo cáo tự đánh giá (phụ lục 10) và Phụ lục 7 về Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột;

Bước 2: Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột xây dựng kế hoạch kiểm tra hàng năm và gửi đến Sở Khoa học và Công nghệ tỉnh Đắk Lắk (*Sở Khoa học và Công nghệ phối hợp kiểm tra nếu có*);

Bước 3: Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột thành lập Đoàn kiểm tra nội bộ và thông báo đến các tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý. Kế hoạch kiểm tra được thông báo đến tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý ít nhất là 05 ngày làm việc;

Bước 4: Đoàn kiểm tra: kiểm tra, đánh giá việc thực hiện yêu cầu kỹ thuật, nguồn gốc, chất lượng sản phẩm cà phê nhân, việc sử dụng nhãn, bao bì của các tổ chức, cá nhân sử dụng chỉ dẫn địa lý. Đoàn kiểm tra sử dụng (phụ lục 7) và (phụ lục 8) để đánh giá việc thực hiện theo yêu cầu của tổ chức, cá nhân được cấp quyền sử dụng CDDL Buôn Ma Thuột;

Bước 5: Thông báo kết quả kiểm tra: Kết quả kiểm tra sẽ được đoàn công tác thông báo đến tổ chức, cá nhân được kiểm tra. Kết quả kiểm tra phải được lập thành văn bản, bên bị kiểm tra được giữ một bản;

- Trường hợp không có khiếu nại, phản đối về kết quả kiểm tra của tổ chức, cá nhân thì đoàn công tác xử lý vi phạm theo quy định (*nếu có*);

- Trường hợp cá nhân, tổ chức không thống nhất, chưa đồng thuận với kết luận kiểm tra, đoàn kiểm tra tiếp tục được thực hiện các bước tiếp theo (Bước 6);

Bước 6: Lập biên bản và lưu giữ bằng chứng những lỗi được cho là vi phạm (hình ảnh, nhân chứng...), lấy mẫu sản phẩm cà phê nhân..., niêm phong mẫu để tổ chức kiểm nghiệm sản phẩm cà phê nhân (đối với lỗi liên quan đến chất lượng). Tổ kiểm soát có quyền báo cáo và đề nghị Sở Khoa học và Công nghệ thành lập Hội đồng đánh giá, và/hoặc gửi mẫu xét nghiệm lý hóa sản phẩm cà phê nhân, kết quả phân tích chất lượng lý hóa và kết luận của Hội đồng đánh giá là kết quả kiểm tra cuối cùng;

Bước 7: Kết luận, báo cáo và đề xuất Sở Khoa học và Công nghệ ra quyết định xử lý theo quy định của Quy chế quản lý và sử dụng chỉ dẫn địa lý cà phê nhân Buôn Ma Thuột đã ban hành và các quy định khác của nhà nước có liên quan (*nếu có*).

❖ Kiểm tra đột xuất

Bước 1: Phân công Ban kiểm tra nội bộ phối hợp cùng Sở Khoa học và

Công nghệ thực hiện kiểm tra khi có dấu hiệu nghi ngờ vi phạm hoặc thông tin khiếu nại tố cáo.

Bước 2: Tổ chức kiểm tra trên thực tế đối với các yếu tố có dấu hiệu vi phạm

Bước 3: Trình tự kiểm tra đột xuất thực hiện từ Bước 3 đến Bước 7 như trường hợp kiểm tra định kỳ.

7.2. Lấy mẫu và phê nhân (mẫu) giám định về chất lượng

Trong quá trình kiểm tra, đánh giá trường hợp nếu có nghi ngờ về chất lượng cà phê nhân hoặc không thống nhất về kết quả đánh giá, đoàn kiểm tra sẽ tiến hành lấy mẫu tem, mẫu nhãn hàng hoá, mẫu sản phẩm cà phê nhân Buôn Ma Thuật để gửi cơ quan chức năng giám định về chất lượng cà phê nhân. Trình tự lấy mẫu giám định chất lượng như sau:

a) Lấy mẫu theo phương pháp lấy mẫu ngẫu nhiên, số lượng sao cho đủ để giám định các chỉ tiêu cần kiểm tra. Mẫu lấy được chia làm 03 đơn vị: 01 đơn vị gửi đi giám định, 01 đơn vị được lưu tại cơ quan kiểm tra, 01 đơn vị lưu tại tổ chức, cá nhân được lấy mẫu;

b) Mẫu sau khi lấy phải được niêm phong có chữ ký của người giao, người nhận mẫu và lập biên bản lấy mẫu;

c) Mẫu phải được gửi đến phòng thử nghiệm chất lượng thuộc cơ quan giám định có đủ năng lực để thử nghiệm, giám định các chỉ tiêu chất lượng hoặc các thông số theo yêu cầu. Kết quả thử nghiệm của cơ quan giám định là căn cứ để Đoàn kiểm tra và các đơn vị sản xuất, kinh doanh sản phẩm cà phê chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuật xử lý tiếp trong quá trình kiểm tra, đánh giá;

d) Đơn vị được lấy mẫu giám định phải chi trả khoản kinh phí lấy mẫu và giám định mẫu nếu sản xuất, kinh doanh sản phẩm cà phê nhân không đảm bảo mức chất lượng theo quy định;

e) Đoàn kiểm tra có trách nhiệm thông báo kết quả giám định mẫu cho tổ chức, cá nhân được lấy mẫu giám định.

Điều 8. Xử lý vi phạm

Khi phát hiện bất kỳ tổ chức, cá nhân nào vi phạm các nội dung kiểm soát thì Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật sẽ thông báo yêu cầu sửa chữa sai phạm. Trong vòng 30 ngày, các tổ chức cá nhân không sửa chữa được sai phạm thì Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật sẽ báo cáo với cơ quan có thẩm quyền xem xét và xử lý theo quy định của pháp luật.

Điều 9. Kinh phí thực hiện

Kinh phí thực hiện được đảm bảo từ nguồn kinh phí hàng năm của nguồn kinh phí Nhà nước phân bổ cho Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật và một phần hội phí để thực hiện nhiệm vụ kiểm soát nội bộ các tổ chức, cá nhân được cấp quyền sử dụng CDĐL cà phê Buôn Ma Thuật là hội viên Hiệp hội và phí dịch vụ để Hiệp hội thực hiện nhiệm vụ kiểm soát nội bộ các tổ chức, cá nhân được

cấp quyền sử dụng CDĐL Buôn Ma Thuật đối với các tổ chức, cá nhân không phải là hội viên Hiệp hội.

Điều 10. Quy định thi hành

Quy chế kiểm soát nội bộ chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuật đối với sản phẩm cà phê nhân có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký.

Trong quá trình triển khai thực hiện quy chế này, nếu có khó khăn và vướng mắc, các tổ chức, cá nhân phản ánh về Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật để sửa đổi, bổ sung và điều chỉnh cho phù hợp.

Phụ lục 1: Nhật ký theo dõi sản xuất của nông hộ

CÔNG TY/ TRANG TRẠI/NÔNG HỘ.....
CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CÀ PHÊ BUÔN MA THUỘT

NHẬT KÝ NÔNG HỘ
NIÊN VỤ.....

Tên chủ hộ :

Địa chỉ thường trú:

Mã số vườn cây :

Địa chỉ vườn cây:

Tổng diện tích vườn trồng cà phê: ha

Năm trồng:.....

Sản lượng cà phê nhân bình quân : tấn

Điện thoại:

BẢNG THEO DÕI TƯỚI NƯỚC

Đợt tưới	Ngày tưới (Bắt đầu – Kết thúc)	Số giờ tưới (giờ)	Lượng nước tưới (m3)	Phương pháp tưới	Diện tích tưới (ha)	Nguồn nước tưới	Chi phí (Đồng)		Tổng chi phí (Đồng)
							Công lao động	Điện, dầu, nhớt	
Năm									
Năm....									
Năm....									

Lưu ý: - Ghi đầy đủ và chính xác các thông tin vào bảng trên, ghi rõ phương pháp tưới gốc hay phun mưa.

BẢNG THEO DÕI SỬ DỤNG PHÂN BÓN

(kể cả phân hóa học, phân bón lá và phân hữu cơ)

Đợt bón	Ngày bón	Tên phân bón	Khối lượng (kg)	Thành phần các chất (%NPK)	Triệu chứng ngộ độc	Chi phí (Đồng)		Tổng chi phí (Đồng)
						Công lao động	Vật tư	
Năm								
Năm								
Năm								

Lưu ý:

- Ghi đầy đủ và chính xác các thông tin vào bảng trên.
- Khi mua phân bón cần lưu trữ hóa đơn để làm cơ sở xác định nguồn gốc phân bón.
- Ghi rõ thành phần các chất NPK nguyên chất được nhà sản xuất ghi trên bao bì.

BẢNG THEO DÕI SỬ DỤNG THUỐC BẢO VỆ THỰC VẬT

Đợt phun	Tên thuốc BVTV	Ngày phun	Lý do sử dụng	Liều lượng phun (ml/ha, g/ha)	Người phun	Triệu chứng ngộ độc	Chi phí (Đồng)		Tổng chi phí (Đồng)
							Công lao động	Vật tư	
Năm....									
Năm...									
Năm...									

Xử lý bao bì, chai lọ thuốc bảo vệ thực vật sau khi sử dụng.....

Lưu ý:

- Ghi đầy đủ chính xác các thông tin vào bảng trên.
- Khi mua thuốc BVTV cần lưu trữ hóa đơn để làm cơ sở xác định nguồn gốc thuốc BVTV.
- Người sử dụng thuốc BVTV phải được qua lớp tập huấn hoặc có kiến thức về sử dụng BVTV.
- Chỉ sử dụng những loại thuốc cho phép sử dụng, những loại thuốc cấm tuyệt đối không sử dụng.

THU HOẠCH VÀ SƠ CHẾ

STT	Thời gian thu hoạch	Sản lượng tươi (tấn)	Phơi	Sấy	Sản lượng nhân (tấn)	Chi phí (Đồng)		Tổng chi phí (Đồng)
						Công tự làm	Công thuê	
Năm..								
Năm..								
Năm..								

Lưu ý:

- Ghi rõ ngày thu hoạch và khối lượng thu hoạch.
- Ghi rõ phương pháp phơi (Sân xi măng, Bao bạt, ..) không được phơi trên sân đất vì sẽ bị nhiễm bẩn và nấm mốc.
- Khoảng cách thời gian thu hoạch và thời gian phơi không được quá lâu làm ảnh hưởng đến chất lượng sản phẩm.

CÂN ĐỐI THU CHI

STT	Nội dung	Chi	Thu
Năm.....			
1	Tưới nước		
2	Bón phân		
3	Bảo vệ thực vật		
4	Thu hoạch và chế biến		
5	Khác		
Tổng cộng			
Cân đối thu chi (thu – chi)			
Năm.....			
1	Tưới nước		
2	Bón phân		
3	Bảo vệ thực vật		
4	Thu hoạch và chế biến		
5	Khác		
Tổng cộng			
Cân đối thu chi (thu – chi)			
Năm.....			
1	Tưới nước		
2	Bón phân		
3	Bảo vệ thực vật		
4	Thu hoạch và chế biến		
5	Khác		
Tổng cộng			
Cân đối thu chi (thu – chi)			

Lưu ý: Ghi đầy đủ và chính xác các thông tin vào bảng trên

Phụ lục 2: Nhật ký chế biến cà phê nhân

CÔNG TY

CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BUÔN MA THUỘT



SỔ NHẬT KÝ CHẾ BIẾN CÀ PHÊ NHÂN

Tổ chức/cá nhân được trao quyền :

Tên người đại diện:

Mã số :

Giấy chứng nhận trao quyền số :

Địa chỉ :

Điện thoại :

Ngày cấp sổ :

Đối tượng: Hội viên Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột

Thuê dịch vụ kiểm soát của Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột

(đánh dấu ✓ vào loại đối tượng tương ứng)



**DANH SÁCH NÔNG HỘ THAM GIA SẢN XUẤT
CÀ PHÊ CÓ CDDL BUÔN MA THUỘT NĂM**

Phụ lục 03

STT	Họ và tên	Địa chỉ thường trú	Địa chỉ vườn cà phê	Đăng ký		Người quản lý (Nhóm trưởng)	Tổ	Mã số	Điện thoại
				Diện tích (ha)	Sản lượng (tấn)				
1									
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									

Phòng kế hoạch/kinh doanh
(Ký tên)

Ban quản lý chương trình
(Ký tên, đóng dấu)

DANH MỤC KIỂM TRA CÀ PHÊ MANG CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BUÔN MA THUỘT

Tên đơn vị:.....

Địa chỉ:.....

Ghi chú:

Mức độ: **A** (Tiêu chí bắt buộc thực hiện); **B** (Tiêu chí khuyến khích áp dụng)

Cấp độ kiểm tra: **G** (Đơn vị được chứng nhận); **M** (Thành viên nhóm)

Tiêu chí	Yêu cầu	Cấp độ kiểm tra	Mức độ	Phương pháp kiểm tra	Kết quả đánh giá	
					Đạt/ Không đạt/ Không áp dụng	Diễn giải
1. YÊU CẦU HỆ THỐNG QUẢN LÝ						
1.1	Xây dựng một Hệ thống quản lý nội bộ Hệ thống QLNB này phải được tài liệu hóa (đối với tổ chức)	G	A	Kiểm tra hồ sơ, tài liệu: - Quyết định thành lập Ban quản lý chương trình cà phê mang CDĐLBMT - Tài liệu mô tả Hệ thống QLNB của đơn vị		
1.2	Đơn vị lưu giữ đầy đủ các bằng chứng cho thấy Hệ thống QLNB được vận hành (đối với tổ chức)	G	A	Kiểm tra hồ sơ: - Bằng chứng của việc các điều khoản nêu trong Tài liệu mô tả Hệ thống QLNB được thực hiện		
1.3	Kế hoạch kiểm tra nội bộ được xây dựng và thực hiện.	G	A	Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn: - Kế hoạch kiểm tra nội bộ - Các biên bản kiểm tra nội bộ - Phỏng vấn đối chiếu giữa các cấp		

1.4	<p>Đơn vị tiến hành kiểm tra nội bộ ít nhất một lần một năm về hoạt động: Quy trình kỹ thuật sản xuất; Chất lượng; Truy xuất nguồn gốc sản phẩm cà phê nhân chỉ dẫn địa lý BMT</p> <p>Hồ sơ của việc kiểm tra nội bộ này phải được lưu giữ đầy đủ.</p>	G	A	<p>Kiểm tra hồ sơ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy trình kiểm tra nội bộ - Hồ sơ kiểm tra nội bộ của đơn vị 		
1.5	<p>Lưu giữ đầy đủ các Biên bản kiểm tra nội bộ của Hiệp Hội Cà Phê BMT về hoạt động Quy trình kỹ thuật sản xuất; Chất lượng; Truy xuất nguồn gốc sản phẩm cà phê nhân chỉ dẫn địa lý BMT</p>	G	A	<p>Kiểm tra hồ sơ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hồ sơ kiểm tra nội bộ của Hiệp Hội Cà Phê BMT 		
1.6	<p>Lập Danh sách các thành viên tham gia sản xuất cà phê có CDĐL BMT Các thông tin tối thiểu bao gồm:</p> <ul style="list-style-type: none"> - họ tên, địa chỉ; - diện tích; - sản lượng. 	G	A	<p>Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn</p> <ul style="list-style-type: none"> - Danh sách các thành viên tham gia chương trình - Đối chiếu thông tin trong danh sách này với thông tin qua thực tế phỏng vấn các hộ chọn mẫu. 		
1.7	<p>Thực hiện ký kết cam kết/thỏa thuận giữa đơn vị và mỗi thành viên về việc cam kết thực hiện chương trình, có quy định cụ thể quyền và nghĩa vụ của mỗi bên.</p> <p>Thỏa thuận được lưu giữ tại Ban quản lý và một bản sao gửi lại cho mỗi thành viên.</p>	G	A	<p>Kiểm tra hồ sơ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hợp đồng giao khoán/liên kết - Bản cam kết/thỏa thuận giữa đơn vị và các thành viên 		

2. YÊU CẦU KỸ THUẬT SẢN XUẤT CÀ PHÊ NHÂN

Quy định về trồng, chăm sóc và thu hoạch					
---	--	--	--	--	--

2.1	<p>Tổ chức tập huấn cho nông hộ tham gia sản xuất cà phê CDĐL Buôn Ma Thuột theo quy định về Trồng, chăm sóc và thu hoạch được quy định cụ thể tại Quy chế Kiểm soát nội bộ do Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột ban hành</p> <p>Hồ sơ tập huấn cho nông hộ phải được lưu giữ</p>	G/M	A	<p>Kiểm tra hồ sơ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kế hoạch tập huấn; - Tài liệu tài liệu tập huấn; - Danh sách nông hộ tham gia tập huấn; <p>- Phỏng vấn nông hộ đối chiếu thông tin giữa hồ sơ và thực tế áp dụng.</p>		
2.2	<p>Xây dựng Kế hoạch sản xuất dựa trên Quy quy định trồng, chăm sóc và thu hoạch bắt buộc đối với cà phê CDĐL Buôn Ma Thuột</p> <p>Hồ sơ của việc theo dõi kế hoạch sản xuất phải được lưu giữ.</p>	G/M	A	<p>Kiểm tra hồ sơ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tài liệu Kế hoạch sản xuất cà phê - Hồ sơ theo dõi kế hoạch sản xuất - Sổ nhật ký theo dõi sản xuất của nông hộ; - Phỏng vấn đối chiếu thông tin giữa hồ sơ và thực tế áp dụng. 		
Quy định về sơ chế, đóng gói và bảo quản cà phê nhân						
2.3	<p>Tổ chức tập huấn cho nông hộ tham gia sản xuất cà phê CDĐL Buôn Ma Thuột theo quy định về phương pháp sơ chế, đóng gói và bảo quản được quy định cụ thể tại Quy chế Kiểm soát nội bộ do Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột ban hành</p> <p>Hồ sơ tập huấn cho nông hộ phải được lưu giữ</p>	G/M	A	<p>Kiểm tra hồ sơ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kế hoạch tập huấn; - Tài liệu tài liệu tập huấn; - Danh sách nông hộ tham gia tập huấn; <p>- Phỏng vấn nông hộ đối chiếu thông tin giữa hồ sơ và thực tế áp dụng.</p>		

2.4	<p>Áp dụng phương pháp chế biến (khô/ướt/nửa ướt) cho sản phẩm cà phê nhân CDDL Buôn Ma Thuột được quy định cụ thể trong quy chế kiểm soát nội bộ do Hiệp hội cà phê ban hành</p> <p>Hồ sơ theo dõi chế biến cà phê nhân phải được lưu giữ</p>	G/M	A	<p>Kiểm tra hồ sơ</p> <ul style="list-style-type: none"> - Kế hoạch chế biến; - Sổ nhật ký sản xuất của nông hộ; - Sổ nhật ký chế biến cà phê nhân - Phỏng vấn đối chiếu thông tin giữa hồ sơ và thực tế áp dụng. - Kiểm tra đánh giá bằng mắt thường các phương pháp chế biến, khu vực sơ chế, khu vực bảo quản cà phê nhân 		
-----	--	-----	---	---	--	--

3. YÊU CẦU VỀ NGUỒN GỐC SẢN PHẨM CÀ PHÊ NHÂN

3.1	<p>Phải xác định rõ người chịu trách nhiệm trong tổ chức của mình đối với vấn đề truy nguyên nguồn gốc</p>	G	A	<p>Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Văn bản có xác định người chịu trách nhiệm về truy nguyên nguồn gốc - Phỏng vấn người chịu trách nhiệm 		
3.2	<p>Phải ghi chép đầy đủ các đợt thu hoạch và sản lượng từng đợt thu hoạch</p>	G/M	A	<p>Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sổ nhật ký nông hộ ghi chép về thu hoạch - Đối chiếu: sản lượng thu hoạch - sản lượng đăng ký chứng nhận – sản lượng trong sổ bán hàng. Phỏng vấn nông hộ đối chiếu thông tin 		
3.3	<p>Cung cấp cho nông hộ tham gia sản xuất cà phê CDDL Buôn Ma Thuột:</p> <p>Sổ nhập hàng cà phê nhân/quả tươi (đối với đơn vị có vùng nguyên liệu)</p> <p>Sổ bán hàng cà phê nhân/quả tươi (đối với đơn vị liên kết vùng nguyên liệu)</p>	G/M	A	<p>Kiểm tra hồ sơ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Sổ nhập hàng/Sổ bán hàng - Phỏng vấn nông hộ việc bán hàng - Đối chiếu: sản lượng bán – sản lượng đăng ký chứng 		

	<p>Các nông hộ tiến hành ghi chép đầy đủ thông tin vào Sổ nhập hàng/bán hàng</p> <p>Hồ sơ được lưu giữ đầy đủ.</p>			<p>nhận – sản lượng thu hoạch</p>		
3.4	<p>Phải có hồ sơ theo dõi liên quan đến hoạt động sơ chế cà phê nhân CDĐL BMT</p> <p>Hồ sơ được lưu giữ đầy đủ.</p>	G	A	<p>Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy trình chế biến cà phê nhân CDĐL BMT - Nhật ký chế biến cà phê nhân 		
3.5	<p>Phải bố trí khu vực lưu trữ và bảo quản cà phê nhân CDĐL Buôn Ma Thuột riêng biệt không dễ lẫn với các loại cà phê khác.</p>	G	A	<p>Kiểm tra thực địa:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quan sát khu vực bảo quản, lưu kho 		
3.6	<p>Phải lưu giữ đầy đủ hồ sơ theo dõi liên quan đến hoạt động nhập hàng cà phê nhân CDĐL BMT</p> <p>Việc theo dõi hoạt động nhập hàng này phải dựa trên những văn bản/quy trình và/hoặc một hệ thống tự động.</p>	G	A	<p>Kiểm tra hồ sơ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy trình nhập hàng cà phê mang CDĐL BMT - Hồ sơ nhập hàng 		
3.7	<p>Phải lưu giữ đầy đủ hồ sơ theo dõi liên quan đến hoạt động xuất hàng cà phê mang CDĐL BMT</p> <p>Việc theo dõi hoạt động xuất hàng này phải dựa trên những văn bản/quy trình và/hoặc một hệ thống tự động.</p>	G	A	<p>Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Quy trình xuất hàng cà phê mang CDĐL BMT - Hồ sơ xuất hàng 		
3.8	<p>Phải lưu giữ đầy đủ các Hợp đồng mua bán, hóa đơn chứng từ khi thực hiện mua bán sản phẩm cà phê CDĐL BMT.</p>	G/M	A	<p>Kiểm tra hồ sơ:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Hợp đồng mua bán - Hóa đơn bán hàng - Đối chiếu thông tin: Hóa đơn – Sổ bán hàng – Sổ NKNH– Sản lượng đăng ký 		

3.9	Phải có hệ thống lưu mẫu bán cà phê nhân để phân tích khi có khiếu nại. Phiếu lưu mẫu thể hiện rõ cà phê có CDĐL BMT. Mẫu được lưu ít nhất một năm.	G	A	Kiểm tra hồ sơ và Kiểm tra thực địa - Quy định về lưu mẫu - Phiếu lưu mẫu - Quan sát khu vực lưu mẫu đại diện		
4. YÊU CẦU KIỂM SOÁT CHẤT LƯỢNG CUỐI CÙNG						
4.1	Đơn vị phân hạng chất lượng đối với cà phê nhân CDĐL BMT theo tiêu chuẩn: - TCVN 4193:2014) - TCVN 4808:2007 (ISO 4149:2005) - Tiêu chuẩn cơ sở (TC) - Yêu cầu của khách hàng	G	A	Kiểm tra hồ sơ: - Tiêu chuẩn TCVN 4193:2014 - Tiêu chuẩn TCVN 4808:2007 (ISO 4149:2005) - Tiêu chuẩn cơ sở (TC) - Hợp đồng giao dịch cà phê - Đối chiếu các chỉ tiêu chất lượng trên các Hợp đồng giao dịch cà phê và TCVN 4193:2014		
4.2	Kiểm tra chất lượng cà phê nhân CDĐL Buôn Ma Thuột bằng chỉ tiêu cảm quan Màu: Xanh xám, xanh lục hoặc xám lục nhạt Kích thước hạt: Dài 10-11mm, rộng 6 – 7 mm, và độ dày 3 – 4 mm	G	A	Kiểm tra bằng trực quan hạt cà phê nhân		
5. YÊU CẦU KIỂM SOÁT VỀ SỬ DỤNG NHÃN HÀNG HÓA, BAO BÌ						
	Sử dụng Logo CDĐL Buôn Ma Thuột, hoặc dấu hiệu nhận biết trên: bao bì chữ sản phẩm, trên bảng hiệu, Torr, hợp đồng mua bán,...	G	A	Kiểm tra bằng trực quan trên bao bì đựng sản phẩm cà phê nhân; trên bảng hiệu, hợp đồng mua bán,... Đối chiếu với quy định về nhãn hiệu, dấu hiệu CDĐL Buôn Ma Thuột		

ĐẮk LẮk, ngày tháng năm
Trưởng đoàn

Phụ lục 8

DANH MỤC ĐÁNH GIÁ NÔNG HỘ SẢN XUẤT CÀ PHÊ NHÂN CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BUÔN MA THUỘT

Tên nông hộ:.....

Địa chỉ:.....

Diện tích:.....

Sản lượng:.....

Ghi chú:

Mức độ: **A** (Tiêu chí bắt buộc thực hiện); **B** (Tiêu chí khuyến khích áp dụng)

Cấp độ kiểm tra: **G** (Đơn vị được chứng nhận); **M** (Thành viên nhóm)

Tiêu chí	Yêu cầu	Cấp độ kiểm tra	Mức độ	Phương pháp kiểm tra	Kết quả đánh giá	
					Đạt/ Không đạt/ Không áp dụng	Diễn giải
1. QUY TRÌNH SẢN XUẤT, THU HOẠCH, SƠ CHẾ VÀ BẢO QUẢN CÀ PHÊ NHÂN						
Tập huấn/đào tạo						
1.1	Nông hộ tham gia các khóa tập huấn về trồng, chăm sóc, thu hoạch, sơ chế và bảo quản cà phê nhân do Công ty tổ chức	G/M	A	Phỏng vấn trực tiếp nông hộ đối chiếu thông tin giữa hồ sơ và thực tế áp dụng.		
Chăm sóc vườn cây						

1.2	Cắt tía, loại bỏ cành/chồi vô hiệu và các bộ phận bị nhiễm bệnh được thực hiện thường xuyên để có được bộ tán cây tối ưu và cây sinh trưởng tốt. Tất cả các hoạt động cắt tía cành, bẻ chồi phải được ghi chép lại	M	A	Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn: - Sổ nhật ký nông hộ - Phỏng vấn về kỹ thuật cắt tía cành và việc xử lý các cành/chồi bị nhiễm bệnh		
1.3	Các hoạt động vệ sinh đồng ruộng phải được ghi chép lại	M	A	Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn: - Sổ nhật ký nông hộ - Phỏng vấn và đối chiếu với thông tin được ghi chép		
1.4	Trên vườn cây có trồng cây che bóng chắn gió	M	A	Kiểm tra thực địa và phỏng vấn: - Kiến thức vv lựa chọn trồng cây che bóng, chắn gió - Quan sát vườn cây		
Sử dụng phân bón						
1.5	Chỉ sử dụng các loại phân bón có trong Danh mục phân bón được phép sản xuất, kinh doanh tại Việt Nam	M	A	Kiểm tra hồ sơ và kiểm tra thực địa: - Danh mục phân bón sử dụng - Đối chiếu với nhật ký sử dụng		
1.6	Tất cả các phân bón sử dụng phải được ghi chép lại (kể cả phân bón lá). Hồ sơ bao gồm ít nhất: - (Các) đợt bón phân (ngày sử dụng) - Loại phân bón - Lượng bón trên đơn vị diện tích	M	A	Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn: - Sổ nhật ký nông hộ - Đối chiếu giữa thông tin phỏng vấn và ghi chép		

1.7	Người sản xuất sử dụng phụ phẩm cà phê (vỏ trái, vỏ thóc,...) làm phân bón hay làm nguồn nhiên liệu. Nếu tái sử dụng làm phân bón thì việc ủ hoai là cần thiết để giảm thiểu rủi ro mầm bệnh.	M	B	Phỏng vấn và kiểm tra thực địa		
1.8	Người sản xuất để riêng phân bón với các loại thuốc BVTV để tránh bị pha trộn.	M	A	Kiểm tra thực địa		
Nước tưới						
1.9	Nguồn nước tưới phải lấy từ nguồn nước bền vững. <i>(Nguồn bền vững là nguồn cung cấp đủ nước trong điều kiện bình thường (trung bình). Nước được khai thác một cách bền vững nghĩa là tỷ lệ sử dụng ít hơn khả năng cung cấp của nguồn).</i>	M	A	Kiểm tra thực địa nguồn nước tưới Phỏng vấn hiện trạng nguồn nước và cách thức khai thác, sử dụng nguồn nước để tưới.		
1.10	Nông hộ sử dụng phương pháp tưới nước hiệu quả và kinh tế nhất để đảm bảo sử dụng nguồn nước một cách tốt nhất. Nước tưới được sử dụng hiệu quả.	M	B	Kiểm tra hồ sơ/Kiểm tra thực địa và phỏng vấn: - Sổ nhật ký nông hộ - Quan sát hệ thống tưới - Phỏng vấn kiến thức thực tế về tưới tiêu		
Thuốc BVTV						
1.11	Người sản xuất chỉ được phép sử dụng thuốc BVTV trong Danh mục thuốc BVTV được phép sử dụng tại Việt Nam Sử dụng thuốc BVTV được chính thức đăng ký và cho phép sử dụng trong nước đối với cây cà phê Lựa chọn thuốc BVTV ít độc hại với con người.	M	A	Kiểm tra hồ sơ/Kiểm tra thực địa và phỏng vấn: - Hồ sơ tập huấn sử dụng thuốc BVTV - Danh mục được phép sử dụng - Sổ nhật ký nông hộ ghi chép thuốc BVTV - Phỏng vấn kiến thức thực tế		

1.12	Lập, ghi chép và lưu giữ đầy đủ hồ sơ sử dụng thuốc BVTV (kể cả thuốc trừ cỏ) Hồ sơ bao gồm ít nhất: - Tên nhãn hiệu sản phẩm - (Các) đợt sử dụng - Số lượng sử dụng	M	A	Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn: - Sổ nhật ký nông hộ - Đối chiếu giữa thông tin phỏng vấn và ghi chép		
1.13	Phải có biển cảnh báo vùng sản xuất cà phê vừa mới được phun thuốc.	M	B	Phỏng vấn và kiểm tra thực địa		
1.14	Thuốc BVTV và các hóa chất nông nghiệp được lưu trữ sao cho giảm thiểu khả năng gây ảnh hưởng không tốt đến sức khỏe con người và môi trường.	M	A	Phỏng vấn và kiểm tra thực địa		
1.15	Không tái sử dụng các bao bì, thùng chứa hóa chất. Những vỏ bao bì, thùng chứa phải được thu gom và xử lý theo quy định của nhà nước.	M	A	Kiểm tra thực địa và phỏng vấn: - Cách thức xử lý		
Thu hoạch – sơ chế & Bảo quản cà phê sau thu hoạch						
1.16	Cà phê sau khi thu hoạch được đưa về chế biến trước 24h	M	A	Kiểm tra thực địa và phỏng vấn		
1.17	Vệ sinh khu vực phơi sấy, bao bạt phải được sạch sẽ, không phơi cà phê trực tiếp trên nền đất	G/M	A	Kiểm tra thực địa và phỏng vấn		
1.18	Có biện pháp cách ly gia súc, gia cầm khỏi khu vực phơi, sấy cà phê.	M	A	Kiểm tra thực địa và phỏng vấn		
1.19	Nông hộ sơ chế cà phê nhân theo <i>phương pháp phương pháp khô</i> được nêu trong Quy chế kiểm soát nội bộ do Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật ban hành	M	A	Kiểm tra thực địa và phỏng vấn việc áp dụng		
1.20	Nông hộ sơ chế cà phê nhân theo <i>phương pháp phương pháp ướt</i> được nêu trong Quy chế kiểm soát nội bộ do Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuật ban hành	M	A	Kiểm tra thực địa và phỏng vấn việc áp dụng		

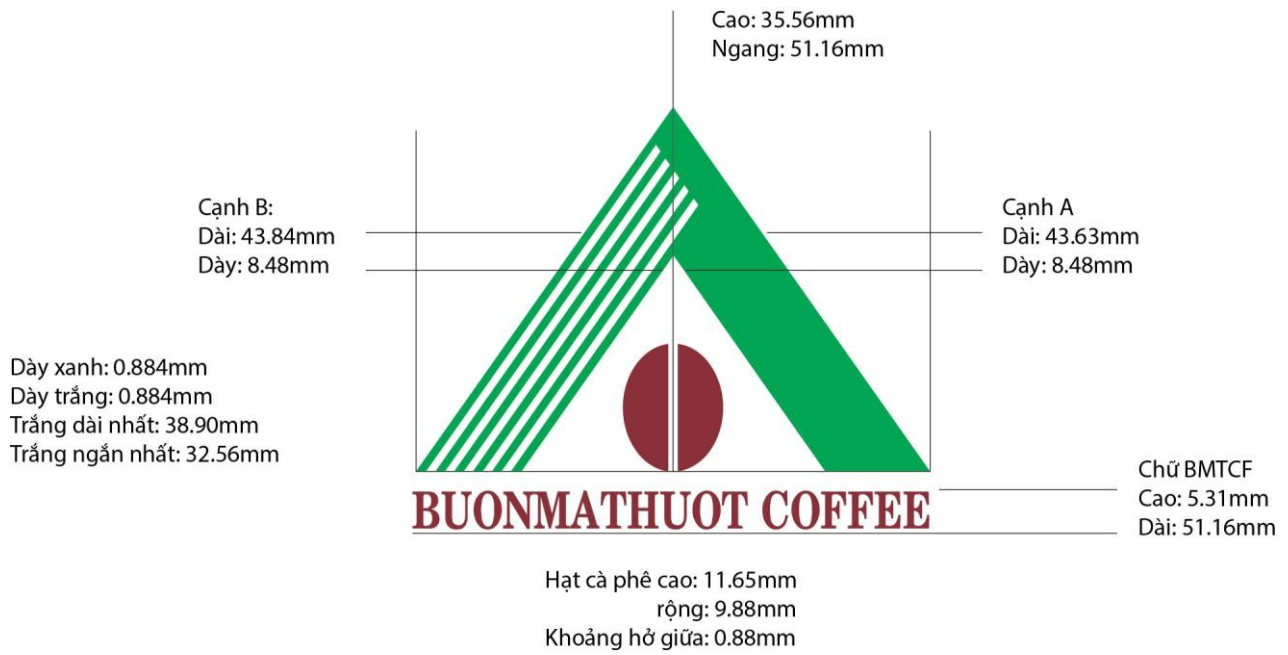
1.21	Nông hộ sơ chế cà phê nhân theo <i>phương pháp phương pháp nửa ướt</i> được nêu trong Quy chế kiểm soát nội bộ do Hiệp hội cà phê Buôn Ma Thuột ban hành	M	A	Kiểm tra thực địa và phỏng vấn việc áp dụng		
1.22	Khu vực kho bảo quản phải sạch sẽ, không bảo quản cà phê trực tiếp dưới nền đất	G/M	A	Kiểm tra hồ sơ, tài liệu: - Quy định đối với khu vực kho bảo quản cà phê Kiểm tra thực địa		
1.23	Khu vực xử lý, chế biến và bảo quản cà phê phải được đặt xa khu chứa xăng dầu, hóa chất, thuốc BVTV để phòng ngừa nguy cơ ô nhiễm lên sản phẩm.	G/M	A	Kiểm tra thực địa		
2. TRUY NGUYÊN NGUỒN GỐC						
2.1	Nông hộ phải ghi chép đầy đủ các đợt thu hoạch và sản lượng từng đợt thu hoạch	M	A	Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn: - Sổ nhật ký nông hộ ghi chép về thu hoạch - Đối chiếu: sản lượng thu hoạch - sản lượng đăng ký chứng nhận – sản lượng trong sổ bán hàng.		
2.2	Nông hộ ghi chép đầy đủ thông tin bán hàng/nhập hàng vào Sổ bán hàng/nhập hàng Hồ sơ được lưu giữ đầy đủ.	G/M	A	Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn: - Sổ bán hàng/nhập hàng - Phỏng vấn việc bán hàng - Đối chiếu: sản lượng bán – sản lượng đăng ký chứng nhận – sản lượng thu hoạch		
2.4	Phải lưu giữ đầy đủ các hóa đơn khi thực hiện mua bán sản phẩm cà phê mang CDĐL BMT.	G/M	A	Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn: - Hóa đơn bán hàng - Đối chiếu thông tin: Hóa đơn – Sổ bán hàng – Sổ NKNH– Sản lượng đăng ký		

Xác nhận nông hộ được đánh giá

Đắk Lắk, ngày tháng năm
thành viên đánh giá

Phụ lục 6

Logo chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột



Phụ lục 09

Yêu cầu đối với đơn vị được mời hoạt động kiểm soát chất lượng cà phê Buôn Ma Thuột

1. Là đơn vị hoạt động độc lập về tài chính, có đầy đủ chức năng chứng nhận sản phẩm nông sản theo:

- Tiêu chuẩn Quốc tế (*nếu có*).
- Tiêu chuẩn Quốc gia hoặc Tiêu chuẩn cơ sở.

2. Là đơn vị có đội ngũ nhân viên được đào tạo chính quy, chuyên nghiệp, nhiệt tâm vì khách hàng bằng tất cả kiến thức và sự am hiểu chuyên môn cùng với kinh nghiệm chuyên sâu về sản phẩm cà phê.

3. Đơn vị có đầy đủ các thiết bị máy móc phục vụ hoạt động kiểm tra, giám sát chất lượng sản phẩm cà phê như:

- Kiểm tra trọng lượng.
- Kiểm tra số lượng.
- Kiểm tra bao bì, nhãn mác sản phẩm cà phê.
- Đánh giá chất lượng cà phê bằng phương pháp thử nếm.
- Kiểm tra chất lượng lý hóa của sản phẩm cà phê (*có thể hợp đồng nhà thầu phụ với các cơ quan, viện nghiên cứu có những máy móc, phòng thí nghiệm hiện đại hơn phục vụ cho việc phân tích các chỉ tiêu lý hóa*).

4. Đảm bảo sự độc lập và không thiên vị trong hoạt động kiểm soát và đánh giá chất lượng sản phẩm

- Thành viên kiểm soát không có quan hệ gia đình với các tổ chức, doanh nghiệp được kiểm soát.

- Thành viên kiểm soát thực hiện tư vấn cho các tổ chức, doanh nghiệp sản xuất sẽ không được tham gia vào hoạt động kiểm soát.

- Lãnh đạo đơn vị được mời tham gia hoạt động kiểm soát chịu trách nhiệm về những yếu tố kiểm soát được đơn vị quản lý chỉ dẫn địa lý yêu cầu.

5. Thực hiện hoạt động kiểm soát theo Kế hoạch kiểm soát và báo cáo kết quả của hoạt động kiểm soát cho cơ quan quản lý chỉ dẫn địa lý khi được yêu cầu (*Định kỳ 1 năm 1 lần*).

6. Hồ sơ xét duyệt đơn vị kiểm soát: Hồ sơ năng lực đơn vị và sơ yếu lý lịch (CV) các thành viên tham gia hoạt động kiểm soát.

Báo cáo tình hình sản xuất và thương mại sản phẩm cà phê nhân
(Số liệu thống kê tính từ tháng 10 năm trước đến tháng 9 năm báo cáo)

Tên đơn vị:.....Địa chỉ:.....

Người báo cáo:.....Điện thoại:.....Email:.....

1. Báo cáo tình hình sản xuất và kinh doanh trong niên vụ, nêu những thuận lợi và khó khăn trong sản xuất và kinh doanh cà phê có chứng nhận nói chung và cà phê Chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuật nói riêng.

.....
.....
.....
.....

2. Thống kê số liệu theo biểu mẫu

STT	Loại chứng nhận (CDDL, Utz, 4C, RFA, Flo)	Tình hình sản xuất			Tình hình thương mại		
		Tổng diện tích (ha)	Tổng sản lượng (tấn)	Tổng số nông hộ (hộ)	Tổng sản lượng (ha)	Giá bán chênh lệch	Thị trường

ĐẮk LẮk, ngày tháng năm
Thủ trưởng đơn vị
(ký tên, đóng dấu)