

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 HẠT RANG, BỘT VÀ
HÒA TAN NGUYÊN CHẤT**



Đắk Lắk, 2021

Số: 39 /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 hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất”

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 hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất”.

Điều 2. 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.

Quyết định này có hiệu lực thi hành kể từ ngày ký./.

Nơi nhận:

- Sở KH & CN Đắk Lắk;
- Như Điều 2;
- 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 hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất.

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 đơn vị 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.

c) *Cà phê rang*: Việc xử lý nhiệt để làm thay đổi các đặc tính hóa học và vật lý trong cấu trúc và thành phần của cà phê nhân, làm cho cà phê nhân có màu sẫm và tạo ra mùi vị đặc trưng của cà phê rang. Sản phẩm thu được là cà phê rang.

d) *Cà phê xay/bột*: Tác động cơ học nhằm nghiền/xay nhỏ nhân cà phê rang thành cà phê bột. Sản phẩm thu được là cà phê bột.

e) *Cà phê hòa tan nguyên chất*: Sản phẩm khô, có thể hòa tan trong nước, được chiết xuất hoàn toàn từ nhân cà phê rang bằng phương pháp vật lý sử dụng nước để tách chiết.

+ *Cà phê hòa tan dạng bột*: Cà phê hòa tan được từ quá trình chiết cà phê ở dạng lỏng được phun trong không khí nóng sau đó cho bay hơi nước để tạo thành bột khô.

+ *Cà phê hòa tan dạng cốm*: Cà phê thu được bằng cách kết hợp cà phê hòa tan dạng bột với nhau tạo thành những hạt lớn hơn.

+ *Cà phê hòa tan dạng khô ở nhiệt độ thấp*: Cà phê thu được sau quá trình làm đông lạnh dung dịch cà phê và trạng thái băng được loại bỏ bằng sấy thăng hoa.

f) *Nguyên liệu cà phê Buôn Ma Thuột*: là nguồn nguyên liệu được sản xuất trong vùng địa danh, đã được đánh giá và Sở Khoa học và Công nghệ Đắk Lắk cấp giấy chứng nhận quyền sử dụng Chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột.

CHƯƠNG II

KIỂM SOÁT NỘI BỘ CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BUÔN MA THUỘT ĐỐI VỚI SẢN PHẨM CÀ PHÊ HẠT RANG, BỘT VÀ HÒA TAN NGUYÊN CHẤT

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; yêu cầu kỹ thuật sản xuất; kỹ thuật chế biến, đóng gói, bảo quản; yêu cầu nguồn gốc sản phẩm; chất lượng sản phẩm cuối cùng; sử dụng nhãn hàng hóa, bao bì,... 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 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 rang xay, hòa tan nguyên chất 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 chế biến thành phẩm cà phê hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất (phụ lục 1) là sổ ghi chép tất cả các hoạt động chế biến thành phẩm của cà phê hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất của tổ chức, cá nhân về các hoạt động: khối lượng và nguồn gốc lô hàng cà phê nhân, khối lượng thành phẩm sau chế biến, phân loại thành phẩm,... và theo dõi tình hình thương mại thành phẩm cà phê hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột.

- Sổ nhật ký sẽ do tổ chức, cá nhân 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. Nội dung sổ nhật ký sản xuất sẽ được quy định trong Quy chế này.

- Các tổ chức, cá nhân có thể lồng ghép sổ nhật ký chế biến thành phẩm 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 sản phẩm cà phê hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất

- 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 hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất. 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 05 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 hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất 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 cà phê hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất. Mã số sẽ được đặt trên sản phẩm cà phê hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất 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 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;
- 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 điều kiện sản xuất và yêu cầu về cơ sở vật chất

1. Kiểm soát điều kiện sản xuất

- Giấy đăng ký kinh doanh.
- Cơ sở chế biến đủ điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm;
- Xác nhận công bố hợp quy (*nếu có*).

2. Yêu cầu cơ sở vật chất: Máy móc trang thiết bị chế biến phù hợp

❖ Tài liệu kiểm tra:

- Giấy đăng ký kinh doanh của cơ sở.
- Giấy chứng nhận cơ sở đủ điều kiện an toàn thực phẩm (*còn hiệu lực*);
- Giấy chứng nhận hợp quy (*nếu có*)
- Kiểm tra thực tế dựa bằng cảm quan và hệ thống số ghi chép, cụ thể:
- Sổ nhật ký chế biến thành phẩm cà phê hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất (phụ lục 1).

5.3 Kiểm soát về kỹ thuật chế biến, đóng gói và bảo quản cà phê chế biến

- Cà phê hạt rang: Cà phê nhân phải được rang chín vừa, không được cháy

để hạt cà phê rang giữ được mùi, vị đặc trưng của chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột.

- Cà phê bột: Là cà phê được xay từ cà phê hạt rang mang chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột, kích thước to, nhỏ của cà phê bột tùy thuộc vào kỹ thuật và công nghệ pha chế khi sử dụng (pha máy hoặc pha phin).

- Cà phê hòa tan nguyên chất: Được sản xuất từ cà phê bột mang chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột.

- Cà phê chế biến mang chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột yêu cầu phải đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm.

- Đóng gói, bảo quản: Cà phê hạt rang, cà phê bột, cà phê hòa tan nguyên chất được đóng gói trong các bao bì khô, sạch, không hút ẩm, chuyên dùng cho thực phẩm. Sản phẩm được bảo quản ở nơi khô ráo, thoáng mát.

❖ Tài liệu kiểm tra:

- Kiểm tra thực tế dựa bằng cảm quan và hệ thống sổ ghi chép, cụ thể:
- Sổ nhật ký chế biến thành phẩm cà phê hạt rang, bột, hòa tan nguyên chất (phụ lục 1).

5.4 Kiểm soát về nguồn gốc của sản phẩm mang chỉ dẫn địa lý

- Sản phẩm cà phê hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất được chế biến từ cà phê nhân được sản xuất, chế biến trong vùng địa danh Buôn Ma Thuột, đơn vị sản xuất cà phê nhân phải được chấp chứng nhận sử dụng chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột và đảm bảo tiêu chuẩn.

- Tỷ lệ nguyên liệu cà phê nhân chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột đem vào chế biến không nhỏ hơn 70%. Nguồn nguyên liệu cà phê nhân còn lại phải có khả năng truy xuất về nguồn gốc.

- Hồ sơ truy xuất nguồn gốc nguyên liệu đảm bảo chất lượng từ vùng địa lý được bảo hộ.

Nội dung kiểm tra bao gồm:

- i) Kiểm tra sản phẩm xem có đúng là sản phẩm được sản xuất khu vực địa lý được bảo hộ chỉ dẫn địa lý hay không;

- ii) Kiểm tra nguồn nguyên liệu đầu vào xem có đáp ứng về yêu cầu bảo hộ hay không.

❖ Tài liệu kiểm tra:

- Hợp đồng mua bán nguyên liệu thuộc khu vực bảo hộ chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột.

- Hồ sơ ghi chép các mẻ chế biến và tỷ lệ phối trộn của tổ chức, cá nhân sơ chế, chế biến.

5.5 Kiểm soát chất lượng sản phẩm cuối cùng

a) Nguyên tắc kiểm tra về đặc tính chất lượng sản phẩm 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 hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất ra thị trường (sản phẩm đã được đóng bao bì, gắn nhãn mác theo quy định);

- Đối với sản phẩm cà phê hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất có thể thực hiện theo cả nguyên tắc hậu kiểm và nguyên tắc tiền kiểm (tổ chức kiểm tra trước khi sản phẩm được đóng gói).

b) Chỉ tiêu chất lượng kiểm tra

* Cà phê hạt rang, bột

- *Chỉ tiêu cảm quan*

+ Màu sắc: màu nâu.

+ Hậu Vị: ngọt thanh, không chát

* Cà phê hòa tan nguyên chất

- *Chỉ tiêu cảm quan*

+ Màu sắc: nâu.

❖ 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 Thuột 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 (chỉ thực hiện khi có sự không thống nhất về kết quả kiểm tra của đơn vị kiểm tra và tổ chức, cá nhân bị kiểm tra). Kinh phí phân tích sẽ do đơn vị được kiểm soát chi trả.

5.6 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 đơn vị.

- Đối tượng được gắn nhãn hàng hoá chỉ dẫn địa lý bao gồm: Vỏ hộp, bao bì chứa sản phẩm hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất 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 được bảo hộ chỉ dẫn địa lý phải có các thông tin sau:

+ Logo chỉ dẫn địa lý (phụ lục 2);

+ Dấu hiệu “Buôn Ma Thuột” 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 Thuột” 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.

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 hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất 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 hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất hoạt động kiểm tra định kỳ ít nhất là 01 lần/năm;

- 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 CDĐL cà phê Buôn Ma Thuột cho sản phẩm cà phê hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất yêu cầu tự kiểm tra và đánh giá nội bộ theo danh mục (phụ lục 3) và gửi Báo cáo tự đánh giá (phụ lục 3) và (phụ lục 4) 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, 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 3) để đánh giá việc thực hiện theo yêu cầu của đơn vị được cấp quyền sử dụng CDĐL Buôn Ma Thuột;

Bước 5: Thông báo kết quả kiểm tra: Kết quả kiểm tra sẽ được đoàn công tác thông báo đến đơn vị 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 đơn vị 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..., niêm phong mẫu để tổ chức kiểm nghiệm sản phẩm (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, 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 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 cà phê hạt rang, bột và hòa tan nguyên (mẫu) giám định về chất lượng

Trong quá trình kiểm tra, đánh giá trường hợp nếu có nghi ngờ về chất lượng 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 Buôn Ma Thuột để gửi cơ quan chức năng giám định về chất lượng. 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 tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh sản phẩm cà phê chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột xử lý tiếp trong quá trình kiểm tra, đánh giá;

d) Tổ chức, cá nhân được lấy mẫu giám định phải chi trả khoản kinh phí lấy mẫu và giám định mẫu nếu sản xuất, kinh doanh sản phẩm 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 Thuột 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 Thuột 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 Thuột và một phần hội phí để thực hiện nhiệm vụ kiểm soát nội bộ các tổ chức, cá nhân được cấp quyền sử dụng CDDL cà phê Buôn Ma Thuột là hội viên Hiệp hội và phí dịch vụ thực hiện nhiệm vụ kiểm soát nội bộ các tổ chức, cá nhân được cấp quyền sử dụng CDDL Buôn Ma Thuột 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 Thuột đối với sản phẩm cà phê hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất 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 Thuột để sửa đổi, bổ sung và điều chỉnh cho phù hợp.

Phụ lục 1: Sổ nhật ký chế biến thành phẩm cà phê hạt rang, bột, hòa tan nguyên chất

CÔNG TY

CHỈ DẪN ĐỊA LÝ BUÔN MA THUỘT



**SỔ NHẬT KÝ CHẾ BIẾN THÀNH PHẨM
CÀ PHÊ HẠT RANG, BỘT, HÒA TAN NGUYÊN CHẤT**

Đơn vị được trao quyền :

Tên người đại diện:

Mã số :

Giấy chứng nhận trao quyền số :

Địa chỉ :

Điện thoại :

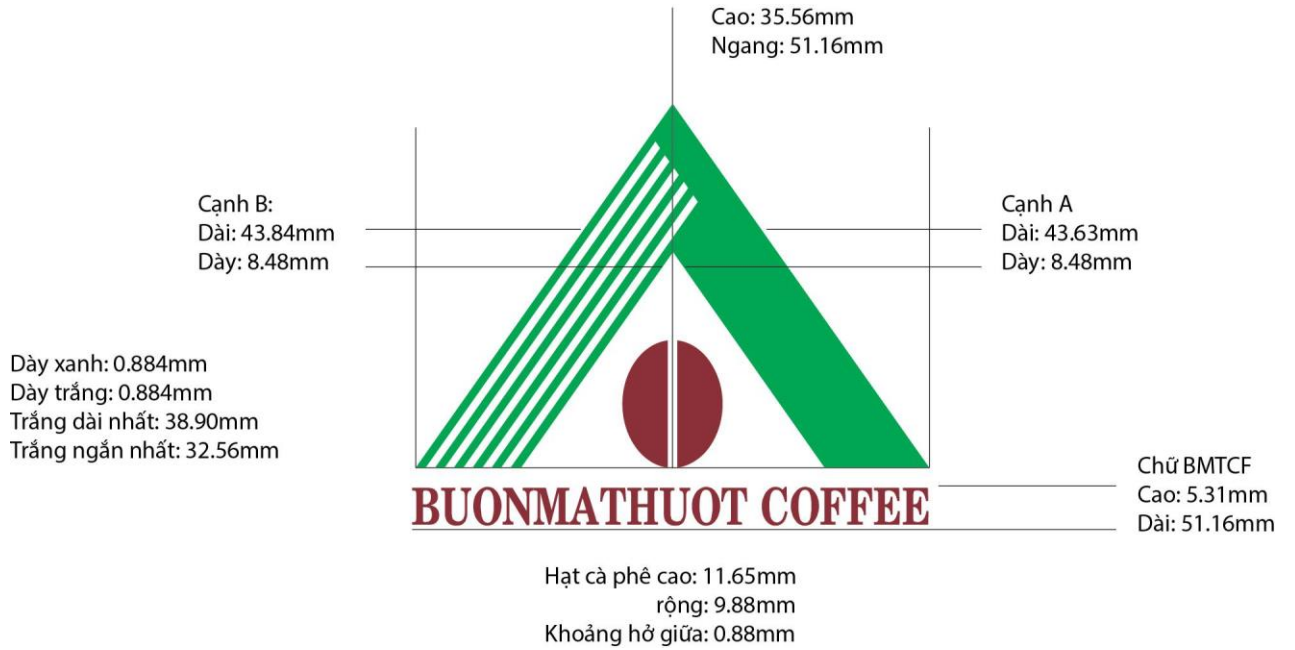
Ngày cấp số :

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

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

(đánh dấu ✓ vào loại đối tượng tương ứng)

Phụ lục 2
Logo chỉ dẫn địa lý cà phê Buôn Ma Thuột



DANH MỤC KIỂM TRA CÀ PHÊ RANG XAY, HÒA TAN NGUYÊN CHẤT 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) Đơn vị lưu giữ đầy đủ các bằng chứng cho thấy Hệ thống QLNB được vận hành	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	Chỉ rõ người chịu trách nhiệm về các yêu cầu khác nhau liên quan đến từng phần của quá trình chế biến; Giám sát Nguồn gốc áp dụng cho cà phê hạt rang, bột và hòa tan nguyên chất mang CDĐL cà phê Buôn Ma Thuột. - Xây dựng các quy trình chế biến cụ thể, rõ ràng cho từng dòng sản phẩm được đăng ký sản xuất, thương mại trên thị trường và được áp dụng.	G/M	A	Kiểm tra hồ sơ: - Quy trình chế biến cụ thể cho từng dòng sản phẩm - Sổ nhật ký chế biến thành phẩm - Phỏng vấn công nhân/nhân viên về quy trình chế biến			

	<ul style="list-style-type: none"> - Tất cả các biểu mẫu, hồ sơ phải được ghi chép và lưu giữ theo yêu cầu. - Toàn bộ tài liệu phải rõ ràng, có ghi ngày tháng, và cập nhật thường xuyên 					
1.3	Kế hoạch kiểm tra nội bộ được xây dựng và thực hiện.	G/M	A	Kiểm tra hồ sơ và phỏng vấn: <ul style="list-style-type: none"> - Kế hoạch kiểm tra nội bộ - Các biên bản kiểm tra nội bộ - Phỏng vấn đối chiếu giữa các cấp 		
1.4	Tiến hành kiểm tra nội bộ ít nhất một lần một năm về hoạt động: chế biến, đóng gói, bảo quản Hồ sơ của việc kiểm tra nội bộ này phải được lưu giữ đầy đủ.	G	A	Kiểm tra hồ sơ: <ul style="list-style-type: none"> - Quy trình kiểm tra nội bộ - Hồ sơ kiểm tra nội bộ của đơn vị 		
1.5	Đơn vị lưu giữ đầy đủ các Biên bản kiểm tra nội bộ của Hiệp Hội Cà Phê BMT về yêu cầu kỹ thuật chế biến cà phê hạt rang, bột, hòa tan nguyên chất	G	A	Kiểm tra hồ sơ: <ul style="list-style-type: none"> - Hồ sơ kiểm tra nội bộ của Hiệp Hội Cà Phê BMT 		
2. YÊU CẦU KỸ THUẬT CHẾ BIẾN CÀ PHÊ HẠT RANG, BỘT, HÒA TAN NGUYÊN CHẤT						
	Tổ chức, cá nhân phải có đầy đủ: Giấy đăng ký kinh doanh; Cơ sở chế biến đủ điều kiện về vệ sinh an toàn thực phẩm; Xác nhận công bố hợp quy (nếu có); Các loại giấy chứng nhận khác (nếu có)	G	A	Kiểm tra hồ sơ: <ul style="list-style-type: none"> - Giấy đăng ký kinh doanh - Cơ sở chế biến đủ điều kiện vệ sinh an toàn thực phẩm - Xác nhận công bố hợp quy 		

3. YÊU CẦU KỸ THUẬT CHẾ BIẾN, ĐÓNG GÓI VÀ BẢO QUẢN

3.1	<p>Đơn vị tổ chức tập huấn hoặc cho công nhân/nhân viên tham gia các lớp tập huấn về chế biến cà phê hạt rang, bột, hòa tan nguyên chất; 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, tài liệu tập huấn cho công nhân/nhân viên 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; <p>- Phòng vấn công nhân/nhân viên đối chiếu thông tin giữa hồ sơ và thực tế áp dụng.</p>		
3.2	<p>Đơn vị xây dựng Kế hoạch sản xuất hàng năm dựa trên tình hình thương mại sản phẩm</p> <p>Hồ sơ của việc theo dõi kế hoạch sản xuất phải được lưu giữ.</p>	G	A	<p>Kiểm tra hồ sơ:</p> <ul style="list-style-type: none">- Hồ sơ theo dõi kế hoạch sản xuất- Sổ nhật ký theo dõi sản xuất của nông hộ;		
4. YÊU CẦU VỀ NGUỒN GỐC SẢN PHẨM						
4.1	<p>Cà phê nhân (nguyên liệu) được trồng tại vùng địa lý Buôn Ma Thuột, đơn vị cung cấp cà phê nhân được cấp giấy chứng nhận chỉ dẫn địa lý Buôn Ma Thuột và đảm bảo tiêu chuẩn</p>	G	A	<p>Kiểm tra hồ sơ:</p> <ul style="list-style-type: none">- Hợp đồng mua cà phê nhân;- Chứng từ mua cà phê nhân		
4.2	<p>Tỷ lệ nguyên liệu cà phê nhân Buôn Ma Thuột đem vào chế biến không nhỏ hơn 70%.</p> <p>Nguồn nguyên liệu cà phê còn lại phải có khả năng truy xuất về nguồn gốc.</p>	G/M	A	<p>Kiểm tra hồ sơ:</p> <ul style="list-style-type: none">- Sổ nhật ký chế biến cà phê hạt rang, bột, hòa tan nguyên chất- Phòng vấn đối chiếu thông tin giữa hồ sơ và thực tế áp dụng.- Kiểm tra khu vực chế biến- Phòng vấn nhân viên/công nhân trực tiếp chế biến		

4.3	Tất cả các công đoạn trong quy trình sản xuất sản phẩm cà phê hạt rang, bột, hòa tan nguyên chất chỉ dẫn địa lý cà phê BMT phải được tách biệt, và có dấu hiệu nhận dạng riêng biệt trong từng khâu sản xuất như: lưu kho nguyên liệu, sản xuất, lưu kho sản phẩm thành phẩm....			Kiểm tra: - Quy trình chế biến cà phê hạt rang, bột, cà phê hòa tan nguyên chất - Quan sát khu vực lưu kho nguyên liệu; chế biến, kho lưu thành phẩm		
5. YÊU CẦU CHẤT LƯỢNG SẢN PHẨM CUỐI CÙNG						
5.1	Kiểm tra chỉ tiêu chất lượng cà phê hạt rang, bột - <i>Chỉ tiêu cảm quan</i> + Màu sắc: màu nâu. + Hậu Vị: ngọt thanh, không chát	G	A	Kiểm tra nước pha bằng mắt thường, thử nếm bằng vị giác và đánh giá		
5.2	Kiểm tra chỉ tiêu chất lượng cà phê hòa tan nguyên chất - <i>Chỉ tiêu cảm quan</i> + Màu sắc: nâu.	G	A	Kiểm tra nước pha bằng mắt thường và đánh giá		
5.3	Đơn vị gắn logo chỉ dẫn địa lý/dấu hiệu nhận biết “Buôn Ma Thuật”: trên vỏ bao bì đựng sản phẩm, biển hiệu, biển quảng cáo, Tờ rơi, tiêu đề thư, danh thiếp, phong bì, sổ sách và các tài liệu khác.	G	A	Kiểm tra thực tế bao bì đựng sản phẩm, biển quảng cáo, Tờ rơi,... đánh giá về nội dung, quy cách của nhãn hàng hóa, bao bì của đơn vị so với quy định.		

Đắk Lắk, ngày tháng năm
Trưởng đoàn

**BÁO CÁO TÌNH HÌNH SẢN XUẤT VÀ THƯƠNG MẠI
SẢN PHẨM CÀ PHÊ RANG XAY, HÒA TAN NGUYÊN CHẤT
SỬ DỤNG CHỈ DẪN ĐỊA LÝ CÀ PHÊ BUÔN MA THUỘT**

Tên đơn vị:.....Địa chỉ:.....

Người báo cáo:.....Số điện thoại:.....Email:.....

STT	Tên sản phẩm sử dụng CDDL cà phê Buôn Ma Thuột	Sản lượng đầu vào cà phê nhân Robusta có CDDL BMT (tấn)	Sản lượng sản xuất (tấn)	Sản lượng thương mại (tấn)	Giá bán (đ/kg)	Tỷ lệ (%) giá bán tăng lên so với sản phẩm không sử dụng CDDL BMT	Thị trường tiêu thụ
1. Cà phê rang xay							
2. Cà phê hòa tan nguyên chất							

Đắk Lắk, ngày.....tháng.....năm.....

Thủ trưởng đơn vị
(Ký tên, đóng dấu)

Phụ lục 05
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.