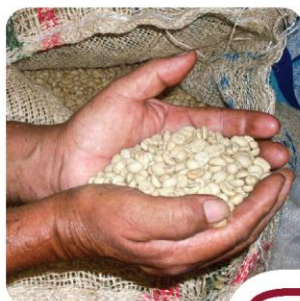


CÓDIGO DE CONDUTA MÓDULO CAFÉ

Versão 1.1



Cópias e traduções deste documento estão disponíveis em formato eletrônico no site da UTZ:

www.utz.org

Este documento foi traduzido do Inglês. Se houver dúvidas em relação à eficiência da tradução, utilize a versão em inglês para referência, uma vez que ela é a versão oficial deste documento. O documento em inglês está disponível em: www.utz.org

Por favor, envie os seus comentários ou sugestões para:

coffeecertification@utz.org

cocoacertification@utz.org

teacertification@utz.org

hazelnutcertification@utz.org

Ou por correio para:

UTZ

Standard and Certification Department

De Ruyterkade 6 bg

1013 AA Amsterdam

The Netherlands

© UTZ 2015

Nenhuma parte desta publicação pode ser reproduzida, armazenada em um sistema de recuperação ou ser transmitida em nenhum formulário ou por nenhum meio, eletrônico, mecânico, fotocópia, gravado ou de outra maneira, sem referência completa.

Introdução

O Módulo de Café é usado juntamente com o Código Núcleo por todos os produtores de café e grupos de produtores que desejam obter a certificação do Código de Conduta UTZ. Este Módulo contém requisitos aplicáveis à produção de café e atividades de processamento até à obtenção do café verde. Dependendo das atividades que desempenham (por exemplo, processamento via úmida ou seca) os produtores ou grupos de produtores verificam quais os pontos de controle são aplicáveis a eles.

A coluna "Aplicável a" indica se o ponto de controle se aplica ao grupo e/ou membro do grupo para grupos certificados sob o Código Núcleo para a certificação em grupo. Os produtores de café certificados sob o Código Núcleo para certificação individual devem cumprir todos os pontos de controle aplicáveis, no respectivo Módulo.

Se houver alguma contradição entre o que é requerido no Código Núcleo e o que é requerido neste Módulo, o requerimento ou interpretação no Módulo deverá prevalecer.

PC #	Ponto de controle	Aplicável a	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Esclarecimento para Cumprimento
BLOCO B - PRÁTICAS AGRÍCOLAS							
Manutenção da Propriedade Agrícola							
CF.B.1	É mantido ou plantado um número adequado de árvores de sombra, por hectare, nas áreas de cultivo de café.	M					As árvores de sombra são não-invasivas e/ou fixadoras de nitrogênio e/ou espécies altamente nutritivas e as suas copas fornecem uma cobertura ideal (quando adultas). A quantidade de árvores de sombra depende dos padrões de clima, condições do solo e recomendações específicas para as culturas.
Processamento pós-colheita							
CF.B.2	Para evitar a formação de bolores, deverá haver um contato mínimo entre o café e qualquer possível fonte de contaminação fúngica.	G+M					Isto se aplica à colheita do fruto do café/cerejas e grãos de café secos (fruto seco/cerejas, pergaminho e café verde). É evitado o contato entre o café colhido e o solo.
CF.B.3	São tomadas medidas para evitar que os grãos de café se molhem durante o armazenamento, carregamento e transporte.	G+M					

PC #	Ponto de controle	Aplicável	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Esclarecimento para Cumprimento
CF.B.4	O café é processado de maneira apropriada e durante o tempo necessário.	G+M					É verificado o processamento adequado, por exemplo, através da análise de amostras regulares provenientes dos equipamentos de processamento.
CF.B.5	Os grãos de café são secos em um nível de umidade adequado.	G					O café cumpre com o percentual específico de teor de umidade solicitado pelo comprador. Estão disponíveis registros de medições de umidade e solicitações do comprador.
CF.B.6	O café está razoavelmente livre de matéria estranha, odores estranhos e grãos defeituosos e atende as normas de qualidade nacionais ou outros requisitos contratuais.	G					Os grãos de café defeituosos incluem, por exemplo, grãos: <ul style="list-style-type: none"> - % de Moka acima do normal - conchas - verdes e pretos - com bolores (fungados, ardidos) - infestados (brocados ou por outros insetos) Os requisitos contratuais podem relacionar-se, por exemplo, com: <ul style="list-style-type: none"> - Falta de aroma - Homogeneidade do tamanho do grão - Nível de umidade - Defeitos

PC #	Ponto de controle	Aplicável	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Esclarecimento para Cumprimento
BLOCO D - MEIO AMBIENTE							
Bem estar animal							
CF.D.7	Não há animais utilizados para o processamento animal de café sendo mantidos em cativeiro na propriedade. Tais animais não são mantidos em cativeiro para propósitos turísticos.	G+M					<p>Por 'em cativeiro' se entende qualquer condição de confinamento que limita o movimento de animais no seu habitat natural (ex. enjaulados ou cercados).</p> <p>Processamento animal de café significa meios de usar a interferência de animais para modificar a qualidade do café (ex. forçando ou permitindo animais a comer os grãos de café e extraindo esses grãos de suas fezes).</p> <p>Nota: Membros que detêm um certificado válido durante o lançamento da versão 1.1 do Código de Conduta (1º de julho de 2015) podem implementar um plano de adaptação de no máximo 3 anos para cumprir com esse ponto de controle. Esse plano de adaptação deve ser aprovado pela UTZ. Membros interessados devem contatar a UTZ para requerer os detalhes e condições antes de 1º de Janeiro de 2016 através de coffeecertification@utz.org</p>
Água							
CF.D.8	A água limpa e a água contaminada são separadas. Sempre que possível, a água é reciclada durante o processamento em via úmida.	G					São tomadas medidas para (re)utilizar a água de forma eficiente.
CF.D.9	Adicionalmente à reciclagem de água, atividades são implementadas para reduzir o consumo de água durante o processamento em via úmida.	G+M					<p>Exemplos de tais atividades incluem:</p> <ul style="list-style-type: none"> -uso de um despulpador ecológico para reduzir o consumo de água -estabelecer procedimentos para reduzir o consumo de água durante as lavagens de maquinário. <p>O consumo de água objetivado deve estar abaixo de 10 litros/kg de café verde (cerca de 2 litros por kg de fruto de café/cereja).</p>

PC #	Ponto de controle	Aplicável	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4	Esclarecimento para Cumprimento
CF.D.10	Está em vigor um sistema de tratamento de águas para eliminar ou reduzir a poluição causada pelas águas residuais resultantes do processamento em via úmida do café .	G+M					As medidas para o tratamento de águas residuais incluem, por exemplo: - Controle do escoamento superficial - Digestor tubular de plástico - Reatores anaeróbicos - Lagoas - Filtros aeróbicos
CF.D.11	Em unidades de benefícios centrais (de grupos) e em unidades de benefício úmido de propriedades (fazendas certificadas no Código de Conduta Individual e multi-local), uma análise de qualidade da água e um programa de monitoramento são implementados.	G					<p>A análise é realizada pelo menos uma vez por safra e inclui uma análise das amostras de água antes e após o tratamento. A análise leva em consideração os corpos d'água de onde o grupo está localizado e o risco/área de contaminação, servindo de base para posteriores melhorias, quando possível, no sistema de tratamento de águas instalado.</p> <p>A análise indica, pelo menos: - Demanda química de oxigênio (DQO), - PH, - Sólidos sedimentáveis e, - Taxa de fluxo.</p> <p>O monitoramento inclui: - Comparação dos resultados antes e depois do tratamento, - Comparação com os resultados do ano(s) anterior(s), e - Comparação com as regulamentações nacionais ou locais aplicáveis.</p> <p>São tomadas ações corretivas com base nos resultados.</p> <p>Estão disponíveis registros e um programa de monitoramento. Os registros incluem: - Data(s) das análises, - Resultados e ações corretivas, e - Pessoa responsável pelo sistema de monitoramento.</p>

	Ano 1	Ano 2	Ano 3	Ano 4
Total de pontos de controle mandatórios, por ano	9	9	10	10
Total de pontos de controle adicionais, por ano	2	2	1	1
Número de pontos adicionais a se cumprir, por ano	0	0	0	0
Total de pontos de controle a se cumprir, por ano	9	9	10	10