



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:  
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:  
2022/04/25

VERSIÓN:  
30

CÓDIGO:  
OPRE-D-008

### TABLA DE CONTENIDO

<b>1. ALCANCE .....</b>	<b>3</b>
<b>2. DEFINICIONES .....</b>	<b>3</b>
2.1. ALCANCE DE LA CERTIFICACION .....	3
2.2. CERTIFICADO DE CONFORMIDAD .....	3
2.3. COMITÉ DE CERTIFICACION .....	3
2.4. COMITÉ CONSULTIVO .....	4
2.5. CONFIDENCIALIDAD .....	4
2.6. CONFORMIDAD .....	4
2.7. CLIENTE .....	4
2.8. DECISIÓN DE LA CERTIFICACION .....	4
2.9. DISPONIBILIDAD DE LA INFORMACIÓN .....	4
2.10. DUEÑO DEL ESQUEMA .....	4
2.11. ESQUEMA DE CERTIFICACION .....	4
2.12. EVALUACIÓN .....	5
2.13. INTEGRIDAD DE LA INFORMACION .....	5
2.14. IMPARCIALIDAD .....	5
2.15. NO CONFORMIDAD .....	5
2.16. ORGANISMO DE CERTIFICACION .....	5
2.17. PRODUCTO .....	5
2.18. PROCESO .....	5
2.19. REQUISITO DE PRODUCTO .....	5
2.20. REQUISITO DE LA CERTIFICACIÓN .....	5
2.21. RETIRO DE LA CERTIFICACIÓN .....	5
2.22. SUSPENSIÓN DE LA CERTIFICACION .....	5
<b>3. ALCANCE DE LA CERTIFICACION .....</b>	<b>6</b>
<b>4. CLIENTES DE LA CERTIFICACIÓN .....</b>	<b>6</b>
4.1. CRITERIOS DE CERTIFICACION Y TIPOS DE CAFES CERTIFICABLES .....	7
4.1.1. <i>Denominación de Origen de Café de Colombia (DO)</i> .....	8
4.1.2. <i>Indicación Geográfica Protegida Café de Colombia (IGP)</i> .....	9
4.1.3. <i>Denominación de Origen Café Regional (DOR)</i> .....	10
<b>5. ACTIVIDADES DEL PROCESO DE CERTIFICACION .....</b>	<b>11</b>
5.1. SOLICITUD DE CERTIFICACION .....	12
5.1.1. <i>Que contiene la solicitud:</i> .....	12
5.1.2. <i>Documentos complementarios</i> .....	12
5.1.3. <i>Solicitudes desistidas</i> .....	12
5.1.4. <i>Revisión de la Solicitud</i> .....	13
5.2. EVALUACION .....	13
5.2.1. <i>Verificación</i> .....	13
5.2.2. <i>Condición para realizar la evaluación</i> .....	13
5.2.3. <i>Plan de evaluación y solicitud de muestras</i> .....	14
5.2.4. <i>Aceptación del PLAN DE EVALUACION</i> .....	14
5.2.5. <i>Termino para el envío de muestras y condiciones de las mismas</i> .....	14
5.2.6. <i>Ensayos adicionales al PLAN DE EVALUACION</i> .....	15



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:  
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:  
2022/04/25

VERSIÓN:  
30

CÓDIGO:  
OPRE-D-008

5.2.7.	<b>Observaciones o no conformidades</b>	15
5.3.	REVISION	16
5.3.1.	<b>Comprobación</b>	16
5.3.2.	<b>Acta de Revisión – Documento Escrito</b>	16
5.4.	DECISION SOBRE LA CERTIFICACION	16
5.4.1.	<b>Aspectos a tener en cuenta en la decisión</b>	17
5.4.2.	<b>Tipos de decisiones – En la Certificación Inicial y/o de Ampliación-</b>	17
5.4.3.	<b>Tipos de decisiones – En la Supervisión de muestras-</b>	17
5.4.4.	<b>Integración y Decisión del Comité de Certificación</b>	17
5.4.5.	<b>Emisión de Certificado de Conformidad del Producto -Contenido del Certificado</b>	17
5.4.6.	<b>Comunicación de la decisión</b>	18
5.4.7.	<b>Consideraciones sobre el certificado</b>	18
5.4.8.	<b>Cambio en las condiciones de lo certificado</b>	18
6.	<b>MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN</b>	19
6.1.	EVALUACION DE SUPERVISION DE MUESTRAS	19
6.1.1.	<b>Evaluación de Supervisión de Muestras</b>	19
6.1.2.	<b>Evaluación de Supervisión de muestras extraordinaria</b>	20
7.	<b>AMPLIACIÓN DEL ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN</b>	20
8.	<b>NOTIFICACIÓN DE CAMBIOS</b>	21
9.	<b>FINALIZAR, REDUCIR, SUSPENDER Y RETIRAR LA CERTIFICACIÓN</b>	21
9.1.	CRITERIOS GENERALES	22
9.2.	FINALIZACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN	22
9.3.	REDUCCIÓN DEL ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN	22
9.4.	SUSPENSIÓN DE LA CERTIFICACION	23
9.5.	RETIRO DE LA CERTIFICACIÓN	24
9.6.	APELACIONES	25
10.	<b>ENSAYOS APLICADOS EN LA CERTIFICACIÓN / SUPERVISIÓN DE MUESTRAS</b>	25
10.1.	PROGRAMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA (DO)	26
10.2.	PROGRAMA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA CAFÉ DE COLOMBIA (IGP)	27
10.3.	PROGRAMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉS REGIONALES (DOR)	28
11.	<b>DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS CLIENTES CON CAFES CERTIFICADOS</b>	29
12.	<b>RESPONSABILIDADES</b>	30
13.	<b>ESTABILIDAD FINANCIERA DE CAFECERT</b>	31
14.	<b>TARIFAS DE CERTIFICACIÓN</b>	31
15.	<b>MODIFICACIONES A LAS REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA</b>	31



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

### 1. ALCANCE

Este documento describe el proceso establecido por CAFECERT, para llevar a cabo la CERTIFICACIÓN del CAFÉ DE COLOMBIA y de los CAFES REGIONALES de acuerdo con los requisitos de la norma ISO/IEC 17065:2012 “Evaluación de la conformidad- Requisitos para organismos que certifican productos, procesos y servicios (vigente). Bajo el esquema de certificación utilizado por CAFECERT de acuerdo con la norma NTC-ISO-IEC 17067:2013. “Evaluación de la conformidad. Fundamentos de la certificación de productos y directrices para los esquemas de certificación de productos” (vigente) y los requisitos de CAFECERT.

Las presentes reglas hacen parte integral del contrato de otorgamiento y uso del certificado y de cualquier otro acuerdo contractual suscritos entre CAFECERT y el “SOLICITANTE” / “CLIENTE” y en general todas las disposiciones que rigen el servicio de CERTIFICACIÓN de CAFECERT, dentro del marco del código regulatorio colombiano.

En estas directrices también encontrará las reglas, procedimientos y requisitos para el esquema de certificación que realiza CAFECERT.

El esquema de certificación que realiza CAFECERT de acuerdo con la Norma NTC-ISO-IEC 17067:2013 “Evaluación de la Conformidad. Fundamentos de la certificación de productos y Directrices para los esquemas de certificación de Productos”: corresponde al: 1a + ensayo de muestras tomadas del almacén del cliente, del mercado o una combinación de ambas.

### 2. DEFINICIONES

Para efectos de este documento se aplican, en su orden, las siguientes definiciones:

#### 2.1. ALCANCE DE LA CERTIFICACION

Identificación de:

- Los productos, los proceso o servicios para los cuales se otorga la certificación
- El esquema de certificación aplicable, y
- Las normas y los otros documentos normativos, que incluyan su fecha de publicación y con los cuales se considera que el producto, proceso o servicio está conforme.

#### 2.2. CERTIFICADO DE CONFORMIDAD

Documento emitido de acuerdo con las reglas de un sistema de certificación, en el cual se manifiesta adecuada confianza de que un producto, proceso o servicio debidamente identificado está conforme con una norma técnica u otro documento normativo específico Literal 17 Artículo 2.2.1.7.2.1 Decreto 1595 de 2015.

#### 2.3. COMITÉ DE CERTIFICACION

Responsable de la revisión de resultados de la evaluación y de la decisión sobre la certificación. Está integrado por personas competentes y diferentes de las que revisaron la evaluación.



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

### 2.4. COMITÉ DE IMPARCIALIDAD

Responsable de velar por la imparcialidad de las actuaciones de CAFECERT. Está integrado por representantes de las partes interesadas en la certificación.

### 2.5. CONFIDENCIALIDAD

Garantizar que la información está disponible solamente para las personas autorizadas a acceder a la misma y es protegida en todo su ciclo de vida.

### 2.6. CONFORMIDAD

Cumplimiento de un requisito. Numeral 3.6.11 NTC-ISO 9000.

### 2.7. CLIENTE

Organización o persona responsable ante un organismo de certificación para asegurar que se cumplen los requisitos de certificación, incluyendo los requisitos de producto.

**NOTA 1:** Siempre que se utilice el término “cliente” en este documento, se aplica al “solicitante” como al “cliente”, a menos que se especifique algo diferente.

### 2.8. DECISIÓN DE LA CERTIFICACION

Todos los siguientes tipos de decisión:

- Otorgamiento
- Mantenimiento
- Ampliación
- Reducción del alcance
- Retiro
- Suspensión, ó
- No otorgamiento de la certificación.

### 2.9. DISPONIBILIDAD DE LA INFORMACIÓN

Acceso y utilización de la información y los sistemas de tratamiento de esta por parte de los individuos, entidades o procesos autorizados cuando lo requiera.

### 2.10. DUEÑO DEL ESQUEMA

Persona u organización responsable del desarrollo y el mantenimiento de un esquema de certificación específico.

**NOTA 2:** El dueño del esquema puede ser el propio organismo de certificación, una autoridad gubernamental, una asociación comercial, un grupo de organismos de certificación u otros.

### 2.11. ESQUEMA DE CERTIFICACION

Sistema de certificación aplicado a productos determinados, a los que se aplican los mismos requisitos especificados, reglas y procedimientos específicos, es decir, el esquema es donde se estipulan las reglas, los procedimientos y la gestión para la implementación de la certificación.



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

### 2.12. EVALUACIÓN

Combinación de la selección y la determinación de las funciones de las actividades de evaluación de la conformidad. Específicamente las funciones son las de obtener la información sobre los elementos seleccionados y sobre el cumplimiento de los requisitos especificados respectivamente.

### 2.13. INTEGRIDAD DE LA INFORMACION

Mantenimiento de la exactitud y la completitud de la información y sus métodos de proceso.

### 2.14. IMPARCIALIDAD

Presencia de objetividad.

### 2.15. NO CONFORMIDAD

Incumplimiento de un requisito. Numeral 3.6.11 NTC-ISO 9000.

### 2.16. ORGANISMO DE CERTIFICACION

Organismo de evaluación de la conformidad de la tercera parte que opera esquemas de certificación.

### 2.17. PRODUCTO

Resultado de un proceso

### 2.18. PROCESO

Conjunto de actividades, interrelacionadas o que interactúan, que transforma elementos de entrada en resultados.

### 2.19. REQUISITO DE PRODUCTO

Requisito que se refiere directamente a un producto, especificado en normas o en otros documentos normativos identificados por el esquema de certificación.

**NOTA 3:** Los requisitos de producto pueden estar especificados en documentos normativos tales como reglamentos, normas y especificaciones técnicas.

### 2.20. REQUISITO DE LA CERTIFICACIÓN

Requisito especificado, incluyendo los requisitos de producto que cumple el cliente como condición para la obtención o mantenimiento de la certificación.

### 2.21. RETIRO DE LA CERTIFICACIÓN

Pérdida definitiva de validez de la certificación. La certificación puede ser cancelada por decisión de CAFECERT por consecuencia de incumplimiento de los requisitos o reglas por parte del cliente ante el organismo de certificación o por solicitud del cliente.

### 2.22. SUSPENSION DE LA CERTIFICACION

Es la pérdida temporal de validez de la certificación, debida al incumplimiento de los requisitos bajo los cuales fue certificado el producto. La suspensión tendrá máximo de tres (3) meses.

		<b>REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA</b>	
<b>FECHA REVISIÓN:</b> 2010/08/02	<b>FECHA APROBACIÓN:</b> 2022/04/25	<b>VERSIÓN:</b> 30	<b>CÓDIGO:</b> OPRE-D-008

### 3. ALCANCE DE LA CERTIFICACION

Los alcances de la CERTIFICACION deben estar definidos de forma clara, precisa y sin ambigüedades, de forma tal que proporcionen, tanto al cliente certificado como a otras partes interesadas, una información concreta y delimitada sobre el PRODUCTO, EL PROCESO O EL SERVICIO, que otorga la certificación.

Dentro del proceso de certificación debe identificarse el esquema de certificación y las normas y soportes normativos que incluyen la fecha de publicación, y demás aspectos que permitan dar la CONFORMIDAD al PRODUCTO, PROCESO O SERVICIO.

Con la solicitud de CERTIFICACION, el solicitante deberá proponer el alcance para el que solicita ser certificado, el cual será revisado por CAFECERT y, si es del caso, solicitará al interesado que sea ajustado o modificado para que esté acorde con las reglas de la certificación.

Con la aceptación y pago del servicio de CERTIFICACION, el interesado reconoce como definitivo el alcance con los ajustes propuestos por CAFECERT.

CAFECERT limita las evaluaciones al alcance acordado con el interesado y la decisión de CERTIFICACION se sujeta al alcance aprobado en el acta de la decisión final.

El alcance se definirá con referencia a:

- El tipo de solicitante.
- El tipo de producto, proceso o servicio.
- El objeto de la solicitud.
- Los resultados de la evaluación
- Los documentos normativos con los que se realiza la evaluación.
- Tipos o sistemas de certificación, cuando sea el caso.
- Sitios donde se realizan las actividades de evaluación de la conformidad.

**NOTA 4:** Los parámetros específicos para la definición de un alcance de CERTIFICACION, se encuentran en el formulario de la SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN.

**NOTA 5:** “El café certificable bajo la DO CAFÉ DE COLOMBIA, es el café de la **especie Coffee Arábica LAVADO** cultivado en la zona cafetera colombiana definida en la resolución 4819 del 2005 y que genera las siguientes características: **Suave, de taza limpia, con acidez y cuerpo medio/alto, aroma pronunciado y completo**”.

### 4. CLIENTES DE LA CERTIFICACION

Puede acceder a la certificación de cafés para la autorización de uso de la Denominación de Origen Café de Colombia DO y para el uso de la Indicación Geográfica Protegida IGP todo solicitante y/o empresa que desarrolle actividades como:



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:  
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:  
2022/04/25

VERSIÓN:  
30

CÓDIGO:  
OPRE-D-008

- Trilladora
- Tostadora
- Solubilizadora
- Productora de extracto

### 4.1. CRITERIOS DE CERTIFICACION Y TIPOS DE CAFES CERTIFICABLES

La certificación aplica para cualquiera de los siguientes tipos de café:

TIPO DE CAFÉ CERTIFICABLE	TIPO DE CERTIFICACION
Café Verde	Denominación de Origen DO Indicación Geográfica Protegida IGP Denominación de Origen Regionales DOR
Café Verde Excelso Café Verde Excelso Descafeinado**	Denominación de Origen DO Indicación Geográfica Protegida IGP Denominación de Origen Regionales DOR <i>**DOR aplica solo para Cauca, Nariño y Huila.</i>
Café Verde Consumo Café Verde Consumo Descafeinado**	Denominación de Origen DO Denominación de Origen Regionales DOR <i>**DOR aplica solo para Cauca, Nariño y Huila.</i>
Café Verde Pasilla Café Verde Pasilla Descafeinado**	Denominación de Origen DO Denominación de Origen Regionales DOR <i>**DOR aplica solo para Cauca, Nariño y Huila.</i>
Café Tostado - Molido - En grano - En PODS - En Cápsulas	Denominación de Origen DO Indicación Geográfica Protegida IGP Denominación de Origen Regionales DOR
Café Instantáneo ( <i>Soluble</i> )	Denominación de Origen DO Indicación Geográfica Protegida IGP
Extracto de Café	Denominación de Origen DO Indicación Geográfica Protegida IGP

**Tabla No1 Tipo de Café a Certificar y Tipo de Certificación**



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

### 4.1.1. Denominación de Origen de Café de Colombia (DO)

CRITERIOS DE CERTIFICACION	TIPO DE CAFÉ CERTIFICABLE
<p><b>Resolución 4819 de marzo 4 de 2005</b> de la SIC. Declara la Protección de la Denominación de Origen CAFÉ DE COLOMBIA.</p> <p><b>Resolución 41083 de agosto 6 de 2010</b> de la SIC Autoriza el uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE COLOMBIA.</p>	<p><b>Café verde, Café verde excelso, Café verde consumo, Café verde pasilla.</b></p> <p><b>Café Verde Excelso, Café Verde Consumo y Café Verde Pasilla Descafeinados.</b></p> <p>Café verde deberá ser originario de la zona cafetera colombiana y provenir exclusivamente de la especie Coffea Arábica o Arábigo.</p> <p><b>Café Tostado</b> Resultado de la tostion del café verde que deberá ser originario de la zona cafetera colombiana y provenir exclusivamente de la especie Coffea Arábica o Arábigo.</p> <p><b>Café Soluble / Extracto de Café</b> Resultado de la solubilización, liofilización y/o industrialización del café verde que deberá ser originario de la zona cafetera colombiana y provenir exclusivamente de la especie Coffea Arábica o Arábigo.</p>

**Tabla No 2.** Criterios generales de certificación de Denominación de Origen Café de Colombia DO





## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

### 4.1.2. Indicación Geográfica Protegida Café de Colombia (IGP)

CRITERIOS DE CERTIFICACION	TIPO DE CAFÉ CERTIFICABLE
<p><b>Resolución 4819 de marzo 4 de 2005</b> de la SIC Declara la Protección de la Denominación de Origen CAFÉ DE COLOMBIA.</p> <p><b>Resolución 41083 de agosto 6 de 2010</b> de la SIC Autoriza el uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE COLOMBIA.</p> <p><b>Reglamento 1050 del 12 de septiembre de 2007</b> de la Comisión Económica Europea (CE)</p>	<p><b>Café Verde, Café Verde Excelso, Café Verde Excelso Descafeinado.</b></p> <p>Café verde deberá ser originario de la zona cafetera colombiana y provenir exclusivamente de la especie Coffea Arábica o Arábigo.</p> <p><b>Café Tostado</b></p> <p>Resultado de la tostion del café verde que deberá ser originario de la zona cafetera colombiana y provenir exclusivamente de la especie Coffea Arábica o Arábigo.</p> <p><b>Café Soluble / Extracto de Café</b></p> <p>Resultado de la solubilización, liofilización y/o industrialización del café verde que deberá ser originario de la zona cafetera colombiana y provenir exclusivamente de la especie Coffea Arábica o Arábigo.</p>

**Tabla No 3.** Criterios generales de certificación de Indicación Geográfica Protegida IGP



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:  
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:  
2022/04/25

VERSIÓN:  
30

CÓDIGO:  
OPRE-D-008

### 4.1.3. Denominación de Origen Café Regional (DOR)

CRITERIOS DE CERTIFICACION	TIPO DE CAFÉ CERTIFICABLE
<p><b>Resolución 41788 de agosto 10 de 2011</b> de la SIC Declara la Protección de la Denominación de Origen CAFÉ DE CAUCA.</p> <p><b>Resolución 69903 de noviembre 26 de 2013</b> de la SIC. Autoriza el uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE CAUCA.</p> <p><b>Resolución 06093 de febrero 11 de 2011</b> de la SIC Declara la Protección de la Denominación de Origen CAFÉ DE NARIÑO.</p> <p><b>Resolución 69902 de noviembre 26 de 2013</b> de la SIC. Autoriza el uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE NARIÑO.</p> <p><b>Resolución 017989 de abril 16 de 2013</b> de la SIC Declara la Protección de la Denominación de Origen CAFÉ DE HUILA.</p> <p><b>Resolución 69904 de noviembre 26 de 2013</b> de la SIC. Autoriza el uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE HUILA.</p> <p><b>Resolución 2484 de enero 30 de 2017</b> de la SIC Declara la Protección de la Denominación de Origen CAFÉ DE LA SIERRA NEVADA y su uso.</p> <p><b>Resolución 2458 de enero 30 de 2017</b> de la SIC Declara la Protección de la Denominación de Origen CAFÉ DE TOLIMA y su uso</p> <p><b>Resolución No 00050042 del 25 de agosto 2014</b> de la SIC Declaración de Protección de la Denominación de origen CAFÉ DE SANTANDER</p>	<p><b>Café Verde, café verde excelso, café verde consumo, y café verde pasilla.</b></p> <p><b>Café verde excelso, café verde consumo, y café verde pasilla Descafeinados**</b></p> <p><i>**DOR aplica solo para Cauca, Nariño y Huila.</i></p> <p>Café verde deberá ser originario de la zona cafetera colombiana y provenir exclusivamente de la especie Coffea Arábica o Arábigo.</p> <p><b>Café Tostado</b> Resultado de la tostion del café verde que deberá ser originario de la zona cafetera colombiana y provenir exclusivamente de la especie Coffea Arábica o Arábigo.</p>

**Tabla No 4.** Criterios generales de certificación de Denominación de Origen Regional DOR

**NOTA 6:** Los criterios generales descritos en la **Tabla 1, Tabla 2, Tabla 3 y Tabla 4** y los criterios específicos si es del caso podrán ampliarse o actualizarse de acuerdo con las necesidades de desarrollo de nuevos productos a Certificarse y se tendrán siempre de acuerdo con su versión actual.



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

### 5. ACTIVIDADES DEL PROCESO DE CERTIFICACION

La certificación de cafés es un proceso abierto a cualquier entidad legalmente identificable, con personería jurídica, pública como privada, con o sin fines lucrativos; con independencia de su tamaño, de la membresía a cualquier asociación o grupo, del número de certificaciones otorgadas por CAFECERT y de la realización de actividades distintas a las que son objeto de certificación.

CAFECERT garantiza que las políticas y procedimientos bajo los cuales opera, así como la administración de estos no son discriminatorios, en tanto que no se utilizan procedimientos que impidan o inhiban el acceso de los solicitantes al proceso de certificación.

CAFECERT limita sus requerimientos al alcance de la certificación, mediante la evaluación, revisión, decisión y supervisión de muestras.

La Evaluación del cumplimiento de los requisitos técnicos del producto se realiza mediante análisis o ensayos de muestras de los productos a certificar.

Los resultados de los ensayos se recogen en un **informe de evaluación y de revisión** para que, con base en ellos, el Comité de Certificación tome una decisión sobre la certificación.

Si la decisión es positiva se procede a emitir un Certificado de Conformidad de Producto, de lo contrario se notifica al cliente aclarando los motivos por los cuales no se puede certificar.

Con el propósito de verificar que los productos certificados continúan cumpliendo con los requisitos de la certificación, CAFECERT realiza evaluaciones de supervisión anuales y/o supervisiones extraordinarias de muestras cuando se requieran.

Si en la supervisión de muestras se constata que algunas obligaciones de la certificación han sido incumplidas, CAFECERT está habilitado para suspender y/o retirar la certificación.

El proceso de certificación incluye las siguientes etapas que se describe en detalle más adelante y se presentan en el **Diagrama No1. Proceso de certificación y Diagrama No 2 Mapa de procesos (ver ANEXOS en el presente documento)**:

- Solicitud de Certificación
- Evaluación
- Revisión
- Decisión sobre la Certificación

**NOTA 7:** En la actividad de Evaluación, se podrán realizar máximo 3 análisis (*análisis inicial, primera no conformidad y máximo una segunda no conformidad*).



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

### 5.1. SOLICITUD DE CERTIFICACION

El proceso de solicitud inicia cuando el cliente presenta en medio físico o por correo electrónico a CAFECERT la siguiente documentación:

#### 5.1.1. Que contiene la solicitud:

- El Formato o formulario de la solicitud de certificación debidamente diligenciada,
- Carta de compromiso firmada por REPRESENTANTE LEGAL y/o persona autorizada por el mismo.
- El acuerdo integral de lo que implica la certificación, firmados por el REPRESENTANTE LEGAL y/o persona autorizada por el mismo.
- Documentación Probatoria Soportes Legales – Certificado de existencia y representación de la persona jurídica con vigencia no menor a dos meses de expedido- RUT actualizado.
- Copia de la documentación de estar INSCRITO ante la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia como: Trilladora, Tostadora, Solubilizadora y productora de extracto.

Toda la información suministrada por los clientes es de carácter confidencial, y solo será utilizada para efectos de la certificación de sus productos.

#### 5.1.2. Documentos complementarios

En el formulario el Representante Legal debe proponer el alcance de la certificación que desea obtener, describiendo cada uno de los CAFES a certificar.

**Ejemplo:** Café verde a certificar, Café Tostado a certificar, Café soluble y/o extracto a certificar. Teniendo en cuenta el programa de certificación.

En la Carta de compromiso, el solicitante DECLARA tener pleno conocimiento del proceso de certificación, y sobre todo los derechos, su alcance y obligaciones que la CERTIFICACION le otorgaría.

La solicitud firmada, junto con la carta de compromiso enviada con TODA LA DOCUMENTACION solicitada, SE CONSTITUYE en una SOLICITUD FORMAL.

#### 5.1.3. Solicitudes desistidas

CAFECERT no procesará solicitudes incompletas, especialmente las que no tienen la solicitud firmada, la carta de compromiso o el acuerdo de certificación.

Las solicitudes que no cumplan con lo anterior en un plazo de 30 días calendario se desistirán y se archivarán, procediéndose en consecuencia a ordenar el archivo del expediente en CAFECERT sin perjuicio de que el interesado presente posteriormente una nueva solicitud.



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

Además de cumplir con las presentes Reglas, el INTERESADO estará sujeto a las obligaciones contenidas en la versión vigente de los siguientes documentos:

- Condiciones para el uso de un certificado de conformidad de producto.
- Criterios establecidos de acuerdo al esquema de certificación.
- Las Tarifas de los Servicios de Certificación.
- Los documentos normativos de referencia utilizados en la certificación de conformidad de producto.

El interesado puede realizar una nueva solicitud que será distinta y donde deberá iniciar nuevamente todo el proceso.

### 5.1.4. Revisión de la Solicitud

El analista de programación de CAFECERT atenderá y resolverá las preguntas, dudas e inquietudes del cliente respecto al proceso de certificación; cualquier diferencia de interpretación y entendimiento entre CAFECERT y el cliente; revisará la información contenida en la solicitud y cuando la encuentre completa y correctamente diligenciada enviará un correo electrónico de confirmación al cliente, de lo contrario no procederá a realizar la siguiente etapa del proceso hasta tanto se complete la documentación requerida.

CAFECERT dispone de los medios para realizar todas las actividades de evaluación; CAFECERT tiene la competencia y la capacidad para llevar a cabo la certificación.

## 5.2. EVALUACION

Una vez aceptada la Solicitud, CAFECERT prepara y realiza la evaluación de los Cafés a certificar

### 5.2.1. Verificación

CAFECERT solamente procederá a la evaluación si:

- La solicitud y su documentación ha cumplido con las reglas.
- CAFECERT tiene los medios, capacidades y competencias para realizar la evaluación.

### 5.2.2. Condición para realizar la evaluación

El Analista de Programación una vez aceptada la solicitud con su documentación, y verificada la capacidad y competencia de CAFECERT procederá a elaborar la proforma del servicio solicitado. **Para procesos iniciales**, el pago deberá realizarse dentro de los 15 días calendario, una vez se realice el pago se enviará la factura electrónica correspondiente por parte de CAFECERT del servicio de certificación.

**Para procesos de supervisión**, los cuales se efectuarán cada doce (12) meses (*con una tolerancia de  $\pm 2$  meses; entre 10 y 14 meses*), el cliente deberá realizar el pago oportuno antes del vencimiento del certificado con el valor de los servicios indicados en la proforma. Si no se realiza el pago, se entenderá por desistido el proceso y se procederá de acuerdo con las reglas de servicio de certificación.



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:  
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:  
2022/04/25

VERSIÓN:  
30

CÓDIGO:  
OPRE-D-008

No se comenzará con el proceso de Evaluación si el cliente no realiza el pago dentro del término estipulado. El no pago en los tiempos establecidos por alguna de las obligaciones generadas en el proceso de certificación implica la terminación del proceso de certificación.

### 5.2.3. Plan de evaluación y solicitud de muestras

Verificado el PAGO, el analista de certificación a cargo debe PREPARAR Y ENVIAR EL PLAN DE EVALUACION.

- El Laboratorio de ensayos, donde se evaluarán las muestras de los cafés a certificar.
- Los ensayos que se realizarán a las muestras de los cafés a certificar.
- Los requisitos de identificación, peso y empaque para las muestras de los cafés a certificar.
- La dirección donde se deben enviar las muestras.
- Documentos normativos aplicables.

### 5.2.4. Aceptación del PLAN DE EVALUACION

El PLAN DE EVALUACION enviado por el analista de certificación debe ser ACEPTADO por el responsable designado del solicitante, quien lo hace firmando el formato de ACEPTACION del Plan de Evaluación.

La ACEPTACIÓN del PLAN DE EVALUACION deberá ser dentro de los **quince (15) días hábiles** siguientes. (*Aplica para solicitud inicial*). Para procesos de supervisión de muestras una vez sea enviado el plan de evaluación, el cliente debe confirmar el recibido a más tardar en **cinco (5) días hábiles** contados a partir de la notificación, de lo contrario se asume que está de acuerdo con el plan de evaluación.

### 5.2.5. Términos para el envío de muestras y condiciones de las mismas

A partir de la comunicación donde el solicitante acepta las condiciones del PLAN DE EVALUACION tendrá **quince (15) días hábiles** para enviar las muestras solicitadas y en condiciones óptimas para su análisis.

En caso de que las muestras no cumplan con las características solicitadas como el peso, o con las condiciones óptimas para garantizar la calidad del producto, CAFECERT solicitará al solicitante el envío de nuevas muestras.

El cliente se compromete a dar cumplimiento a permitir la evaluación inicial de muestras. **El envío de las muestras se debe realizar en los tiempos establecidos.** El no poder realizar la evaluación conlleva al cierre del proceso de certificación y al **no otorgamiento de la certificación.**

**Nota 8:** Para los procesos de supervisión, en los casos donde CAFECERT acepte el envío de las muestras por parte del cliente, se deben cumplir con las directrices establecidas por CAFECERT y



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

con los lineamientos indicados. ***Se procederá al retiro de la certificación si el cliente no tiene el café en los tiempos establecidos en la supervisión.***

### 5.2.6. Ensayos adicionales al PLAN DE EVALUACION

CAFECERT podrá realizar otros ensayos diferentes a los inicialmente previstos en el Plan de Evaluación, informando previamente al cliente sobre ellos, y sobre el laboratorio que los realizará y de cobro adicional si fuere necesario.

### 5.2.7. Observaciones o no conformidades

El proceso de evaluación puede presentar observaciones o no conformidades.

En el caso de presentarse no Conformidades referente a los **requisitos técnicos del producto** durante la evaluación, CAFECERT notificará al cliente por medio de correo electrónico y este deberá establecer el análisis de causa, correcciones y acciones correctivas para eliminar la causa de la no conformidad. El analista de certificación a cargo enviara al cliente el formato OPEV-F-063 Reporte de no conformidades proceso de certificación para su diligenciamiento.

Las acciones tomadas por el cliente, en cuanto a la no conformidad las deberá documentar y enviar a CAFECERT. A partir de la fecha de notificación hecha por CAFECERT y confirmación del pago de la no conformidad, el cliente cuenta con **quince (15) días hábiles** para el envío de la muestra y formato *OPEV-F-063 Reporte de no conformidades proceso de certificación* diligenciado.

**Nota 9:** Para no conformidades que no sean asociadas a los **requisitos técnicos del producto**, el cliente cuenta con **quince (15) días hábiles** a partir de la notificación de la no conformidad para el envío diligenciado del formato *OPEV-F-063 Reporte de no conformidades proceso de certificación* con sus respectivas correcciones, análisis de causa y acciones correctivas, una vez sea aprobado por CAFECERT, el cliente debe enviar las evidencias, para el levantamiento de la no conformidad según aplique en un plazo no mayor a treinta **(30) días hábiles**.

En caso de no recibir respuesta por parte del cliente, se asumirá que no desea continuar con el proceso y se procederá a hacer el cierre respectivo del proceso de certificación.

Si el cliente decide terminar el proceso y no cerrar las no conformidades, el Comité de Certificación dará por terminado el proceso.

Si el proceso incluye la certificación de más de un café, el cliente podrá dar por terminado el proceso para el café o los cafés que presentaron no conformidad y continuar con los que si cumplieron.

En el caso de presentación de No conformidad con los requisitos técnicos de producto, CAFECERT solicitará al cliente envío de nueva muestra.



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

**NOTA 10:** Se podrá repetir este proceso máximo tres (3) veces para certificaciones de Denominación de Origen Colombia DO y para Indicación Geográfica Protegida IGP. (*análisis inicial, primera no conformidad y máximo una segunda no conformidad*).

**NOTA 11:** Para Denominaciones de Origen Regional se podrán realizar máximo tres (3) evaluaciones, en este caso si el resultado de la primera muestra no permite confirmar el origen se procederá de la siguiente manera:

- Se notificará al cliente el resultado del laboratorio.
- Se solicitará el envío de nueva muestra.
- Si el resultado de la segunda muestra no predice el origen solicitado por el cliente, este resultado se notificará como una No Conformidad.
- Si el resultado de la tercera muestra no predice el origen solicitado por el cliente, este resultado se notificará como una No Conformidad y no se otorga la certificación solicitada.

De otra parte, en caso de presentarse una observación en el proceso de evaluación, CAFECERT notificará al cliente por medio de correo electrónico los aspectos presentados para evitar una posible no conformidad en la próxima supervisión.

### 5.3. REVISION

Una persona diferente y no involucrada en la etapa de EVALUACION, realiza la revisión de toda la información, incluidos los resultados de la evaluación y presenta un informe al Comité de Certificación.

#### 5.3.1. Comprobación

En todo proceso de certificación el Gerente General y/o Analista de certificación diferente al Analista a cargo del proceso de certificación revisarán TODA la información suministrada por el solicitante, desde la solicitud de certificación junto con su documentación, como los resultados de la evaluación, y las recomendaciones presentadas por el Analista de la Certificación a cargo. CAFECERT debe garantizar que una persona distinta a la que atendió la solicitud y participó a cargo del proceso en la evaluación, sea quien lo revise.

El responsable de la revisión una vez verificado el proceso y analizadas las recomendaciones, procederá a confrontar su criterio con lo recomendado por el analista de la certificación a cargo, y elaborará sus propias recomendaciones.

#### 5.3.2. Acta de Revisión – Documento Escrito

El acta de revisión que es dirigida al Comité de Certificación incorpora tanto los resultados de la evaluación como las propias recomendaciones de quien realizó la revisión, para la TOMA DE LA DECISION.

### 5.4. DECISION SOBRE LA CERTIFICACION

El Comité de Certificación de CAFECERT toma la decisión sobre la certificación. Sustenta su decisión con la información de la evaluación, la revisión y cualquier otra información relevante.





## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

### 5.4.1. Aspectos a tener en cuenta en la decisión

- Se cuenta con suficiente evidencia de que el producto cumple o no con los requisitos de la certificación.
- En caso de presentar algún incumplimiento técnico, verificar que las no conformidades fueron tratadas en el OPEV-F-063 Reporte de no conformidades proceso de certificación.
- Analizar la información suministrada a CAFECERT.

### 5.4.2. Tipos de decisiones – En la Certificación Inicial y/o de Ampliación-

- Otorgar la certificación a todos los cafés.
- Otorgar la Certificación algunos de los cafés y no otorgar la certificación a otros.
- No otorgar la certificación.

### 5.4.3. Tipos de decisiones – En la Supervisión de muestras-

- Retiro voluntario y/o finalizar la certificación a solicitud del cliente
- Mantener la continuidad de la certificación de los cafés certificados.
- Suspender la certificación
- Retirar la certificación
- Reducir el alcance de la certificación.

### 5.4.4. Integración y Decisión del Comité de Certificación

El Comité de Certificación estará integrado como mínimo de una persona y/o grupo de personas que no haya estado involucrado en el proceso de evaluación, para que tomen la decisión sobre la certificación. Las decisiones deberán ser unánimes cuando aplique. En caso de empate la decisión será la tomada por el Gerente General y/o Analista de Certificación que no hayan estado involucrado en el proceso de evaluación. El COMITÉ DE CERTIFICACION explicará la decisión tomada, y la plasmará en un ACTA ESCRITA.

Si el Comité de Certificación decide otorgar la certificación emitirá un CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DE PRODUCTO.

### 5.4.5. Emisión de Certificado de Conformidad del Producto -Contenido del Certificado

Cuando se emite un certificado de conformidad de producto que legitima la concesión la certificación de los productos presentados por el cliente.

El certificado contendrá como mínimo la siguiente información:

- Nombre a quien se le otorga.
- Referencias normativas conforme a los cuales se otorga la certificación.
- Alcance de la certificación concedida.
- Dirección de a quien se le otorgo, identificando plantas de producción cubiertas por el certificado.
- Fecha de concesión del certificado.
- Fecha de última modificación.



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

**Nota 12:** Se podrán emitir las certificaciones parciales a los cafés que cumplan con los requisitos técnicos. Esto aplica en los casos que el cliente tenga dentro de su alcance varios cafés y se presenten no conformidades en alguno de ellos. Así mismo se podrán emitir los certificados por programa (DO – IGP - DOR) que cumplan con los requisitos técnicos, previa autorización del cliente por correo electrónico y/o carta.

### 5.4.6. Comunicación de la decisión

El Gerente General de CAFECERT informará por escrito al solicitante la decisión del COMITÉ DE CERTIFICACION.

Si la decisión conllevó el otorgamiento del Certificado de Conformidad se enviará junto con la comunicación donde se informa la decisión.

En dicha comunicación se informará de igual manera el código del certificado, la vigencia del mismo (*La vigencia del certificado es indefinida en tanto que los cafés certificados demuestren que continúan cumpliendo con lo certificado*), y la fecha correspondiente a la supervisión.

### Consideraciones sobre el certificado

El certificado debe ser firmado por el Gerente General o quien haga sus veces.

Copia de los certificados emitidos estarán en custodia de CAFECERT. (Los certificados emitidos reposaran de manera digital bajo custodia de CAFECERT).

Cualquier modificación externa realizada al CERTIFICADO emitido por CAFECERT se entenderá como una falsedad, y será sancionada de acuerdo con lo dispuesto en la Ley.

**La vigencia del certificado es indefinida** en tanto que los cafés certificados demuestren que continúan cumpliendo con lo certificado. Para esto el café certificado tendrá procesos de SUPERVISION, los cuales se efectuarán cada doce (12) meses (con una tolerancia de  $\pm 2$ ; entre 10 y 14 meses), y donde el cliente deberá acreditar el cumplimiento de los criterios que corresponden con su certificado, así como con las demás reglas y condicionamientos a los cuales se somete con la certificación otorgada.

### 5.4.7. Cambio en las condiciones de lo certificado

El solicitante al someterse al proceso de certificación y al ser un cliente certificado, se obliga con la suscripción de la solicitud, o al permitir las supervisiones a aceptar los cambios del esquema de certificación aplicado producto de los cambios en la normatividad nacional o internacional a la cual este sujeto el proceso de certificación.

CAFECERT informará a los solicitantes y/o a los clientes de los cambios con la debida antelación y establecerá las condiciones y el periodo de transición dependiendo de la naturaleza de los mismos.



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

### 6. MANTENIMIENTO DE LA CERTIFICACIÓN

El mantenimiento de la certificación se basa en la evaluación de supervisión de muestras que se realizará cada doce (12) meses (con tolerancia de dos meses (  $\pm 2$  entre) 10 y 14 meses) a muestras de los cafés certificados, que CAFECERT obtendrá en el mercado, en el almacén del cliente o en una combinación de los dos.

El propósito de la evaluación de supervisión de muestras es:

- Comprobar que los cafés certificados siguen cumpliendo con los requisitos de la certificación;
- Establecer si el cliente ha recibido quejas o reclamos durante el período transcurrido y en caso positivo conocer las acciones tomadas para eliminar las causas de dichas quejas.
- Comprobar que se ha respetado el uso del Certificado de Conformidad, teniendo en cuenta OPSU-D-026 Condiciones para el uso de un certificado de conformidad DOP.

#### 6.1. EVALUACION DE SUPERVISION DE MUESTRAS

CAFECERT realizará evaluaciones de supervisión a los CLIENTES CERTIFICADOS anualmente.

El propósito fundamental de esta evaluación de supervisión es comprobar que el CLIENTE ha cumplido durante el periodo transcurrido los criterios establecidos para la concesión de la CERTIFICACIÓN y asegurar la validez continua de la demostración del cumplimiento de los requisitos del producto.

**El no cumplimiento de los tiempos** establecidos para el proceso de supervisión por parte del cliente, conlleva a la pérdida de validez del certificado de manera inmediata, a partir del día siguiente de los catorce (14) meses, contados desde la fecha de otorgamiento (Fecha de concesión) del certificado.

##### 6.1.1. Evaluación de Supervisión de Muestras

CAFECERT informará con antelación al cliente sobre la evaluación de supervisión de muestras, incluyendo el valor de certificación. Una vez confirmado el pago el analista certificación envía el plan de evaluación como se describió en el **numeral 5.2**, en cual se indicará si se requiere de la obtención de muestras en el sitio de origen de ubicación del cliente, caso en el cual se solicitará su colaboración para realizar la actividad.

El Plan de Evaluación será enviado al buzón electrónico del cliente; Si CAFECERT no recibe confirmación del Plan de Evaluación de supervisión de muestras, máximo en los siguientes cinco (5) días hábiles contados a partir de realizada la notificación, se asume que el cliente acepta y está de acuerdo con el plan de evaluación.



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:  
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:  
2022/04/25

VERSIÓN:  
30

CÓDIGO:  
OPRE-D-008

CAFECERT ha establecido una tolerancia de más o menos dos (2) meses para realizar la evaluación de supervisión de muestras ( $12 \pm 2$ ; entre 10 y 14 meses) teniendo en cuenta la estacionalidad de la cosecha del café y probables afectaciones a la producción.

**Nota 13: Se procederá al retiro de la certificación si el cliente no cuenta con el café en los tiempos establecidos en la supervisión. CAPÍTULO (6) DEL PRESENTE DOCUMENTO.**

En los casos en que en la Evaluación se presente No Conformidad con los requisitos técnicos del producto, CAFECERT planificará la toma de una nueva muestra con base en la cual se realizarán todos los ensayos aplicables según tipo de café.

Con los resultados de los ensayos practicados, CAFECERT decidirá sobre la certificación.

Se podrán realizar máximo 3 evaluaciones, sobre muestras independientes.

### 6.1.2. Evaluación de Supervisión de muestras extraordinaria

CAFECERT podrá determinar la realización de una evaluación de supervisión de muestras extraordinaria, para verificar:

- Mal uso del certificado de conformidad. teniendo en cuenta que es de obligatoriedad el OPSU-D-026 Condiciones para el uso de un certificado de conformidad DOP
- Cuando se presenten quejas contra el INTERESADO relacionadas con el PRODUCTO certificado por CAFECERT.
- Modificaciones importantes de la empresa cuyo PRODUCTO fue certificado. (*cambios en la planta de producción.*)

La Gerencia de CAFECERT notificará al cliente, de la programación de una evaluación de supervisión de muestras con antelación a su realización. El cliente será informado sobre el propósito de la evaluación de supervisión de muestras extraordinaria y las razones que la motivaron.

La decisión adoptada por el Comité de certificación puede ser una cualquiera de las relacionadas en el numeral 5.4. y se notificará al cliente formalmente mediante carta suscrita por el gerente.

Del resultado de la evaluación extraordinaria se le informará al INTERESADO.

## 7. AMPLIACIÓN DEL ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN

Cuando un INTERESADO ya certificado desee ampliar el alcance de su CERTIFICACIÓN, deberá solicitar formalmente dicha ampliación. Para ello deberá utilizar el formulario de solicitud correspondiente. El proceso se seguirá de acuerdo a lo descrito en el **numeral 5.1.** Solicitud de Certificación.

Cuando se conceda la ampliación de la certificación, CAFECERT podrá definir como fecha de supervisión de muestras para la evaluación de los cafés objeto de la ampliación, la establecida para los cafés inicialmente certificados. En cualquier caso, el período máximo para realizar la supervisión de muestras será de doce (12) ( $\pm 2$  meses (entre 10 a 14 meses)) incluida la



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

tolerancia. Exceptuando las ampliaciones que se manejen con certificados independientes de la inicial.

- El Cliente podrá solicitar la ampliación del alcance de la certificación en cualquier momento después de tener vigente una certificación.
- CAFECERT realizará la ampliación del alcance de la certificación para los nuevos productos con base en la evaluación de las muestras de los productos a certificar.

### 8. NOTIFICACIÓN DE CAMBIOS

El cliente debe informar a CAFECERT, de manera inmediata, los cambios que se proponga llevar a cabo y que pueden afectar su capacidad para cumplir con los requisitos de la certificación, en aspectos como:

- Estatus legal: organizacional, de propiedad, comercial;
- Instalaciones de la organización,
- Direcciones de contacto y sitios de producción,

CAFECERT podrá solicitar al cliente la información señalada anteriormente en cada evaluación de supervisión de muestras sin perjuicio de la responsabilidad que tiene el cliente de notificar a CAFECERT oportunamente cualquier cambio.

En caso del que el cliente requiera una nueva impresión del certificado ya generado por algunas de las razones anteriormente mencionadas, tendrá un costo adicional con base en la tarifa actual establecida por CAFECERT.

### 9. FINALIZAR, REDUCIR, SUSPENDER Y RETIRAR LA CERTIFICACIÓN

El Comité de Certificación podrá adoptar la decisión sobre la reducción, suspensión y retiro de la certificación, cuando el cliente incumpla los requisitos de la certificación y/o cuando los productos certificados dejen de cumplir con los requisitos técnicos aplicables. Para adoptar cualquiera de las decisiones señaladas, el Comité podrá hacer uso de cualquier información adicional a la obtenida durante el proceso de certificación como información del mercado, de los consumidores y/o cualquier otra fuente pertinente.

En los casos de finalización, reducción, suspensión y retiro de la certificación, CAFECERT informará a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.

**NOTA 14:** El cumplimiento de los requisitos técnicos del producto para la certificación de cafés para uso de las Denominaciones de Origen DO e Indicación Geográfica Protegida IGP Café de Colombia y las Denominaciones de Origen Regional no avala la exportación; en este caso, es necesario que los cafés cumplan con normas vigentes para la exportación del café de Colombia emitidas por el Congreso Nacional de Cafeteros de Colombia.



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:  
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:  
2022/04/25

VERSIÓN:  
30

CÓDIGO:  
OPRE-D-008

### 9.1. CRITERIOS GENERALES

Cuando se incumple los requisitos de la certificación y este confirmado, bien sea como resultado de una supervisión de muestras para la evaluación de los cafés o cualquier otro caso, CAFECERT considerará y decidirá sobre la acción adecuada a tomar, teniendo como base el esquema de certificación aplicado y los requisitos de la certificación.

CAFECERT decidirá entre otras acciones:

- Reducir el alcance de la certificación retirando del certificado los productos asociados a la no conformidad.
- Finalizar, suspender y retirar la certificación.

### 9.2. FINALIZACIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

El cliente podrá solicitar a CAFECERT la terminación y/o retiro voluntario de la certificación cuando así lo estime conveniente, para ello deberá presentar una solicitud por escrito a CAFECERT. La terminación de la certificación se tramitará de oficio.

Cuando la certificación se termina por solicitud del cliente, CAFECERT modificará todos los documentos de certificación del cliente con el fin de garantizar que en adelante no se suministre algún tipo de información que señale que el producto sigue certificado. Para ello CAFECERT tomará entre otras las siguientes acciones:

- El cliente será retirado de la lista o directorio de clientes y productos certificados;
- Se notificará a la Federación Nacional de Cafeteros el retiro de la certificación
- Se retirará el Certificado de Conformidad
- Se solicitará al cliente la destrucción del certificado
- El cliente será informado de todas las acciones tomadas.

### 9.3. REDUCCIÓN DEL ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN

El Alcance de la Certificación podrá reducirse cuando el cliente lo solicite o CAFECERT lo decida por la presentación de incumplimientos relacionados con los requisitos de la certificación del producto, o requisitos derivados del esquema de certificación. En el primer caso, a solicitud escrita del cliente, CAFECERT tramitará de oficio la reducción del alcance de la certificación.

CAFECERT decidirá reducir el alcance de una certificación, cuando uno o más productos certificados no puedan ser objeto de evaluación de supervisión de muestras:

- Porque se han dejado de producir o su producción futura es incierta;
- Por la no presentación del plan de no conformidades no resueltas positivamente por el cliente.

Cuando se reduzca el alcance de la certificación CAFECERT modificará todos los documentos de certificación del cliente con el fin de garantizar que no se suministra información indicando que los productos eliminados del alcance siguen estando certificados. Entre otras CAFECERT tomará las siguientes acciones:



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

- Se actualizará por el procedimiento que se establezca el Certificado de Conformidad reflejando la reducción del alcance de la certificación;
- Los productos incluidos en la reducción serán retirados de la lista o directorio de productos certificados;
- Se modificará el Certificado de Conformidad eliminando los productos objeto de la reducción y se solicitará al cliente la destrucción del certificado anterior.
- El cliente será informado de todas las acciones tomadas.

### 9.4. SUSPENSIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

La suspensión de la totalidad o parcial del alcance de la certificación supone la prohibición, mientras dure la suspensión, de hacer uso del certificado de conformidad de producto emitido por CAFECERT, es de obligatoriedad del cliente conocer el “OPSU-D-026 Condiciones para el uso de un certificado de conformidad DOP”

**Nota 15:** La suspensión parcial consiste en suspender una parte del alcance. El cliente no podrá hacer uso de la condición de certificado en los cafés que se encuentren suspendidos a partir de la fecha de notificación. Se emitirá el certificado de conformidad, únicamente con el producto que haya cumplido con los requisitos del esquema de certificación aplicados y con los requisitos internos de CAFECERT.

**Nota 16:** Una vez se notifique la suspensión de la certificación, el cliente no puede seguir utilizándola y debe suspender toda publicidad alusiva a la certificación.

En cualquier caso, si la suspensión afecta el alcance certificado, CAFECERT notificará a Federación Nacional de Cafeteros de Colombia - (Propiedad Intelectual) quien tiene la facultad de autorizar el uso de la Denominación de Origen (DO), por medio del Directorio Oficial de cafés Certificados, mientras dure la suspensión.

#### **CAFECERT decidirá la suspensión por alguna de las causas siguientes:**

- No permitir la realización de las evaluaciones extraordinarias cuando aplique.
- No notificar a CAFECERT las modificaciones y cambios en las condiciones técnicas que se proponga llevar a cabo y que pueden afectar su capacidad para cumplir con los requisitos de la certificación inicialmente otorgada.
- Por la no respuesta por parte del cliente en la notificación de los cambios en los documentos normativos, resoluciones y/o reglamentos para cumplir los nuevos requisitos técnicos de producto.

La suspensión contará con un término de hasta tres (3) meses para resolver o subsanar las causas que dieron lugar a la suspensión. En cualquier momento dentro de este término, mediante comunicación dirigida al Gerente General de CAFECERT podrá solicitar al Comité de Certificación el levantamiento de la suspensión, previa demostración de que ha resuelto o subsanado las causas que dieron origen a la misma.



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

CAFECERT podrá realizar las evaluaciones o visitas extraordinarias que sean necesarias para verificar que se han resuelto o subsanado las causas.

Vencido el término de tres (3) meses, si no se hubieran subsanado las causas que motivaron la suspensión, el Comité de Certificación decidirá el retiro de la certificación.

CAFECERT aplicará el procedimiento de Quejas y Apelaciones OPSU-P-016, si el cliente a quien se le impone la suspensión, no efectúa la apelación en los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación, entendiéndose aceptada la decisión de suspensión.

### 9.5 RETIRO DE LA CERTIFICACIÓN

El Comité de Certificación tomará la decisión sobre el retiro de la certificación y será ejecutada de manera inmediata.

#### El retiro de una certificación procederá como consecuencia de:

- Por solicitud expresa del cliente de manera escrita a CAFECERT
- Actuaciones del cliente que comprometan la credibilidad o prestigio de CAFECERT o del programa de certificación.
- No haber subsanado las causas que dieron origen a la suspensión en el término de tres meses.
- Cuando se pruebe un comportamiento fraudulento, o de suministro intencional información falsa, o violación deliberada de las reglas de Certificación.
- No cumplir con los tiempos establecidos del presente documento en el proceso de supervisión.
- No permitir la realización de las supervisiones, como la toma de la muestra en los tiempos establecidos de acuerdo a las reglas del servicio de certificación.
- Cuando el cliente o sucesor no responda las notificaciones de supervisión en el tiempo estipulado para su seguimiento, se entenderá que no continúa con la certificación y se procede al retiro.
- No resolver las causas relacionadas con una no conformidad, dentro de las condiciones y el plazo fijado para ese efecto.
- El no pago en los tiempos establecidos por alguna de las obligaciones generadas en el proceso de certificación.

**Nota 17:** El retiro de la certificación se realizará sobre el alcance del certificado del producto que haya incumplido con lo anteriormente mencionado cuando aplique.

**Nota 18:** Una vez se notifique el retiro de la certificación, de manera inmediata el cliente debe suspender el uso de la misma y toda publicidad alusiva a la certificación.

Ante **el retiro** de una certificación CAFECERT adoptará las siguientes medidas:

- El cliente o sucesor del mismo será retirado de la lista o directorio de clientes y productos certificados.





## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

- Se notificará a la Federación Nacional de Cafeteros el retiro de la certificación.
- CAFECERT notificará al cliente sobre la decisión del retiro de la certificación.
- Es obligación del cliente deshacerse/ destruir el certificado de conformidad retirado.

CAFECERT aplicará el procedimiento Quejas y Apelaciones OPSU-P-016, si el cliente a quien se le impone el retiro, no efectúa la apelación en los cinco (5) días hábiles siguientes a la notificación, entendiéndose aceptada la decisión de retiro.

### 9.6 APELACIONES

El cliente podrá apelar las decisiones tomadas por CAFECERT, durante el proceso de certificación, suspensión y retiro de las certificaciones ante el Comité de Apelaciones de CAFECERT, mediante una comunicación escrita dirigida a la Gerencia General de CAFECERT y/o página web [www.fundacioncafecert.org](http://www.fundacioncafecert.org) en los siguientes cinco (5) días hábiles después de haber sido notificada la decisión de CAFECERT. Después de este plazo se considera que el cliente acepta la decisión emitida por CAFECERT y se dará por terminado el proceso.

CAFECERT confirmará si la apelación se relaciona con sus actividades de certificación de las cuales es responsable y en caso positivo las tratará, y realizará el acuse de recibo respectivo. Las apelaciones serán estudiadas y resueltas por el Comité de Apelaciones de CAFECERT de acuerdo con el procedimiento Quejas y Apelaciones OPSU-P-016. La interposición o presentación de una apelación por sí misma no tendrá efectos inmediatos para suspender o contravenir la decisión objeto de apelación.

Siempre que sea posible CAFECERT proporcionará al cliente reclamante una notificación formal sobre el resultado y la finalización del proceso de apelación.

### 10. ENSAYOS APLICADOS EN LA CERTIFICACIÓN / SUPERVISIÓN DE MUESTRAS

CAFECERT lleva a cabo la evaluación de los cafés a certificar que incluye la realización de ensayos a las muestras de los cafés con el fin de verificar que estos cumplen con los requisitos técnicos del producto. Cuando CAFECERT lo estime pertinente, se llevarán a cabo ensayos adicionales diferentes a los obligatorios con el fin de confirmar los resultados inicialmente obtenidos.

Los criterios técnicos a aplicar para los diferentes tipos de cafés son:



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:  
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:  
2022/04/25

VERSIÓN:  
30

CÓDIGO:  
OPRE-D-008

### 10.1. PROGRAMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA (DO)

- Ensayos aplicados a los cafés a certificar / supervisión de muestras, para Certificación Denominación de Origen Café de Colombia.

Tipo de Café	Ensayos Rutinarios (Obligatorios)	Documentos Normativo
Café verde	Análisis Sensorial	<b>Resolución No. 4819</b> del 4 de marzo del 2005 de la Superintendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual Declara la Protección de la Denominación de Origen Café de Colombia. <b>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010</b> de la Súper Intendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual se decide una solicitud de Delegación para Autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA
Café verde excelso Café verde excelso descafeinado	Análisis Sensorial Humedad Granulometría Determinación de Granos Defectuosos Examen Visual Infestación	<b>Resolución No. 4819</b> del 4 de marzo del 2005 de la Superintendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual Declara la Protección de la Denominación de Origen Café de Colombia. <b>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010</b> de la Súper Intendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual se decide una solicitud de Delegación para Autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA <b>Resolución 2 del 25 de abril del 2016</b> del Comité Nacional de Cafeteros de Colombia por la cual se unifican y actualizan las normas de calidad del <b>café verde en almendra para exportación</b> .
Café verde consumo y café verde pasilla Café verde consumo y café verde pasilla descafeinados	Análisis Sensorial Humedad Materia Extraña Impurezas Ripio Densidad Defectos mayores Porcentaje Mínimo de grano aprovechable Granulometría	<b>Resolución No. 4819</b> del 4 de marzo del 2005 de la Superintendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual Declara la Protección de la Denominación de Origen Café de Colombia. <b>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010</b> de la Súper Intendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual se decide una solicitud de Delegación para Autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA <b>Norma Técnica Colombia NTC 5938:2012</b> Café Verde para Uso Industrial Parte 1 Café Arábica.
Café tostado	Análisis Sensorial	<b>Resolución No. 4819</b> del 4 de marzo del 2005 de la Superintendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual Declara la Protección de la Denominación de Origen Café de Colombia. <b>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010</b> de la Súper Intendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual se decide una solicitud de Delegación para Autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA
Café soluble y extracto de café	Análisis Sensorial	<b>Resolución No. 4819</b> del 4 de marzo del 2005 de la Superintendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual Declara la Protección de la Denominación de Origen Café de Colombia. <b>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010</b> de la Súper Intendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual se decide una solicitud de Delegación para Autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:  
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:  
2022/04/25

VERSIÓN:  
30

CÓDIGO:  
OPRE-D-008

### 10.2. PROGRAMA INDICACIÓN GEOGRÁFICA PROTEGIDA CAFÉ DE COLOMBIA (IGP)

- Ensayos aplicados a los cafés a certificar /supervisión de muestras, para certificación de la Indicación Geográfica Protegida Café de Colombia.

Tipo de Café	Ensayos Rutinarios (Obligatorios)	Documentos Normativo
Café verde	Análisis Sensorial	<b>Resolución No. 4819</b> del 4 de marzo del 2005 de la Superintendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual Declara la Protección de la Denominación de Origen Café de Colombia. <b>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010</b> de la Súper Intendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual se decide una solicitud de Delegación para Autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA <b>Reglamento 1050 del 12 de septiembre de 2007</b> de la Comisión Económica Europea (CE)
Café verde excelso Café verde excelso descafeinado	Análisis Sensorial Humedad Granulometría Determinación de Granos Defectuosos Examen Visual Infestación	<b>Resolución No. 4819</b> del 4 de marzo del 2005 de la Superintendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual Declara la Protección de la Denominación de Origen Café de Colombia. <b>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010</b> de la Súper Intendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual se decide una solicitud de Delegación para Autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA <b>Reglamento 1050 del 12 de septiembre de 2007</b> de la Comisión Económica Europea (CE) <b>Resolución 2 del 25 de abril del 2016</b> del Comité Nacional de Cafeteros de Colombia por la cual se unifican y actualizan las normas de calidad del <b>café verde en almendra para exportación.</b>
Café tostado	Análisis Sensorial	<b>Resolución No. 4819</b> del 4 de marzo del 2005 de la Superintendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual Declara la Protección de la Denominación de Origen Café de Colombia. <b>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010</b> de la Súper Intendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual se decide una solicitud de Delegación para Autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA <b>Reglamento 1050 del 12 de septiembre de 2007</b> de la Comisión Económica Europea (CE)
Café soluble y extracto de café	Análisis Sensorial	<b>Resolución No. 4819</b> del 4 de marzo del 2005 de la Superintendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual Declara la Protección de la Denominación de Origen Café de Colombia. <b>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010</b> de la Súper Intendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual se decide una solicitud de Delegación para Autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA <b>Reglamento 1050 del 12 de septiembre de 2007</b> de la Comisión Económica Europea (CE)



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

### 10.3. PROGRAMA DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉS REGIONALES (DOR)

- Ensayos aplicados a los cafés a certificar /supervisión de muestras, para la Certificación de las Denominaciones de Origen Regional:

Tipo de Café	Ensayos Rutinarios (Obligatorios)	Documentos Normativo
Café verde	Análisis Sensorial NIRS*	<b>Resolución No. 4819</b> del 4 de marzo del 2005 de la Superintendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual Declara la Protección de la Denominación de Origen Café de Colombia. <b>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010</b> de la Súper Intendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual se decide una solicitud de Delegación para Autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA <b>Nota 1:</b> Ver los documentos Normativos, numeral <b>4.1.3, Resolución Denominaciones Regionales.</b>
Café verde excelso Café verde excelso descafeinado	Análisis Sensorial NIRS* Humedad Granulometría Determinación de Granos Defectuosos Examen Visual Infestación	<b>Resolución No. 4819</b> del 4 de marzo del 2005 de la Superintendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual Declara la Protección de la Denominación de Origen Café de Colombia. <b>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010</b> de la Súper Intendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual se decide una solicitud de Delegación para Autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA <b>Resolución 2 del 25 de abril del 2016</b> del Comité Nacional de Cafeteros de Colombia por la cual se unifican y actualizan las normas de calidad del <b>café verde en almendra para exportación.</b> <b>Nota 1:</b> Ver los documentos Normativos, numeral <b>4.1.3, Resolución Denominaciones Regionales.</b> <b>Nota 2:</b> Para el café descafeinado, aplica únicamente para las regiones Cauca, Nariño y Huila.
Café verde consumo y Café verde pasilla  Café verde consumo y café verde pasilla descafeinados	Análisis Sensorial NIRS* Humedad Materia Extraña Impurezas Ripio Densidad Defectos mayores Porcentaje Mínimo de grano aprovechable Granulometría	<b>Resolución No. 4819</b> del 4 de marzo del 2005 de la Superintendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual Declara la Protección de la Denominación de Origen Café de Colombia. <b>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010</b> de la Súper Intendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual se decide una solicitud de Delegación para Autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA <b>Norma Técnica Colombia NTC 5938:2012</b> Café Verde para Uso Industrial Parte 1 Café Arábica. <b>Nota 1:</b> Ver los documentos Normativos, numeral 4.2.3, Resolución Denominaciones Regionales. <b>Nota 2:</b> Para el café descafeinado, aplica únicamente para las regiones Cauca, Nariño y Huila.
Café tostado	Análisis Sensorial NIRS*	<b>Resolución No. 4819</b> del 4 de marzo del 2005 de la Superintendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual Declara la Protección de la Denominación de Origen Café de Colombia. <b>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010</b> de la Súper Intendencia de Industria y Comercio - SIC por la cual se decide una solicitud de Delegación para Autorizar el uso de la denominación de origen CAFÉ DE COLOMBIA <b>Nota 1:</b> Ver los documentos Normativos, numeral 4.2.3, Resolución Denominaciones Regionales



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

**\*NOTA 19:** CAFECERT aplicará el ensayo de Espectroscopia de Infrarrojo Cercano (**NIRS**) a todos los cafés que apliquen al Programa Denominación de Origen Regional DOR.

Para los cafés tostados se requiere adicionalmente una muestra del café verde utilizado como materia prima en su producción, entendiendo que el ensayo NIRS, es realizado sobre el café verde. La materia prima no es objeto de certificación.

CAFECERT podrá requerir la realización de ensayos adicionales, que permitan verificar la especie o el origen del grano o para confirmar los resultados inicialmente obtenidos en los ensayos. En este sentido, se podrá utilizar los servicios de laboratorios de ensayo diferentes al inicialmente programado subcontratados por CAFECERT. En todos los casos CAFECERT informará previamente al cliente. Entre estos ensayos se encuentran: 16-OMETIL CAFESTOL, contenido de cafeína.

En la certificación inicial, la evaluación se realiza con base en muestras enviadas por el cliente. En las evaluaciones de supervisión de muestras, CAFECERT obtendrá muestras en el almacén del cliente, en el mercado o una combinación de ambas.

**NOTA 20:** La obtención de certificación de producto es un paso necesario para obtener la autorización de uso de la DO – IGP Café de Colombia, o de cualquiera de las DO Cafés Regionales.

CAFECERT cuenta con un sistema de Gestión de Calidad que proporciona garantía con respecto a su capacidad para operar un sistema de certificación de productos conforme a la norma ISO/IEC 17065 y cuenta además con los mecanismos necesarios para asegurar que las actividades que desarrolla no afectan la confidencialidad, objetividad e imparcialidad de sus certificaciones.

CAFECERT no proporciona productos o servicios que puedan comprometer la confidencialidad, objetividad o imparcialidad de su proceso de certificación y decisiones.

### 11. DERECHOS Y OBLIGACIONES DE LOS CLIENTES CON CAFES CERTIFICADOS

**El cliente de la certificación tiene derecho a:**

- Recibir trato imparcial.
- No ser discriminado bajo ninguna circunstancia; de ocurrir podrá presentar las quejas respectivas ante CAFECERT.
- Acceder sin impedimentos a la certificación de su café siempre que sus productos se encuentren dentro del alcance declarado por CAFECERT.
- Solicitar la información que considere necesaria a CAFECERT.
- Exigir que se mantenga la confidencialidad de la información relacionada con el proceso de certificación.
- Presentar apelaciones justificadas sobre las decisiones tomadas por CAFECERT durante el proceso de certificación siempre que éstas se refieran exclusivamente al alcance de la certificación.
- Solicitar la finalización, reducción o ampliación de la certificación.



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

### 12. RESPONSABILIDADES

El cliente de la certificación es responsable de:

- Cumplir siempre con las disposiciones pertinentes del programa de certificación, incluyendo la implementación de los cambios adecuados cuando estos son comunicados por CAFECERT.
- Cumplir con los requisitos de CAFECERT o los especificados por el esquema de certificación al hacer referencia a su condición de empresa con cafés certificados en medios de comunicación, tales como documentos publicitarios, folletos o publicidad.
- Usar la certificación únicamente para exponer los cafés que están certificados.
- Declarar que la certificación que posee es únicamente para el alcance para el cual se le ha concedido.
- Asegurar que ningún documento o Certificado de Conformidad, ni parte del mismo, es utilizado de manera engañosa.
- Utilizar su certificación de producto de manera tal que no afecte la reputación y el buen nombre de CAFECERT.
- Facilitar la realización de la evaluación inicial y las evaluaciones de supervisión de muestras incluyendo las disposiciones para autorizar el acceso del personal de CAFECERT lugares, áreas y personal del cliente etc., cuando sea requerido en el proceso de certificación.
- El cliente deberá tomar las medidas necesarias para permitir que CAFECERT lleve a cabo visitas a sus instalaciones, con la participación de observadores. (si aplica)
- Mantener registros de todas las quejas provenientes de sus clientes relativas al cumplimiento del producto certificado de los requisitos de certificación, así como del tratamiento aplicado para evitar su futura presentación; el cliente debe mantener disponibles los registros para CAFECERT en las evaluaciones de supervisión de muestras y/o cuando este los solicite.
- Informar a CAFECERT acerca de cambios en el producto certificado o sus especificaciones que puedan afectar significativamente su capacidad para cumplir con los requisitos de calidad.
- Ejemplos de los cambios son: estatus legal, comercial, organizacional o de propiedad; las normas bajo las cuales el producto está certificado, modificaciones en el producto o cualquier otra información que indique que el producto ya no puede cumplir con los requisitos del sistema de certificación.
- Acatar la suspensión impuesta por CAFECERT, tomar las medidas inmediatas que se le recomienden y en el término máximo de tres meses subsanar la causa que le dio origen.
- Dejar de utilizar, inmediatamente después del retiro, todo material publicitario que contenga referencia a la certificación y cumplir las acciones exigidas por el esquema de certificación como la destrucción del Certificado de Conformidad y otros documentos, o cualquier otra medida que CAFECERT considere necesario llevar a cabo.
- El cliente no está autorizado, en ningún caso, para utilizar el símbolo de acreditación otorgada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia – ONAC, a CAFECERT.y/o logo de CAFECERT en su empaque.
- Conocer el documento “OPSU-D-026 DOP / OPSU-D-028 IGP” Condiciones para el uso de un certificado de conformidad de Producto”
- Todas las obligaciones y deberes estipulados en el **ACUERDO DE OTORGAMIENTO DE CERTIFICACIÓN Y USO DEL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DE PRODUCTO OPRE-D-034**



## REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

**FECHA REVISIÓN:**  
2010/08/02

**FECHA APROBACIÓN:**  
2022/04/25

**VERSIÓN:**  
30

**CÓDIGO:**  
OPRE-D-008

### 13. ESTABILIDAD FINANCIERA DE CAFECERT

CAFECERT cuenta con el respaldo financiero necesario para administrar un sistema de certificación conforme a la norma ISO/IEC 17065:2012.

Los ingresos de CAFECERT provienen de los ingresos por prestación del servicio de certificación. CAFECERT cuenta con un contrato firmado con la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia (FNC), mediante el cual la FNC paga a CAFECERT por el servicio de certificación, previa presentación de factura en donde se indica el número de cafés o muestras de café evaluadas en el período cubierto por la factura. En el contrato se encuentran especificados claramente los valores a pagar. De esta manera se garantiza el cumplimiento de sus responsabilidades legales derivadas de sus operaciones.

### 14. TARIFAS DE CERTIFICACIÓN

CAFECERT informará acerca del costo de la certificación de acuerdo a la solicitud o notificación de supervisión de muestras.

El Cliente pagará las tarifas por los servicios de certificación de producto a CAFECERT relacionados con la Certificación Inicial y/o la Evaluación de Supervisión anticipadamente para ejecutar las actividades requeridas del servicio de certificación.

Los costos y gastos o cualquier otro cargo económico, que ocasione el proceso de certificación ajenos a CAFECERT y necesarios para adelantar o culminar el proceso de certificación, tales como aquellos indicados de nacionalización, transporte, tasas o contribuciones, impuestos, cargos financieros, gastos o similares bancarios por transferencias, erogaciones y demás serán asumidos por el cliente mediante reembolso, previo al otorgamiento del certificado.

En las transferencias bancarias, el Cliente de Cafecert deberá asegurarse que cualquier cargo es asumido por él, sin embargo, si por error u otra circunstancia en la transferencia se omite indicar que todos los cargos son asumidos por quien transfiere, CAFECERT podrá solicitar el reembolso del cargo que haya asumido, y no otorgará la certificación hasta que el mismo sea cancelado por el cliente y se encuentre a Paz y Salvo con CAFECERT.

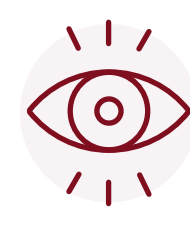
### 15. MODIFICACIONES A LAS REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

Al firmar el "OPRE-D-034 ACUERDO DE OTORGAMIENTO DE CERTIFICACIÓN Y USO DEL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DE PRODUCTO", el cliente y/o sucesor del mismo ACEPTA las modificaciones a las que este sujeto el presente documento. (la versión vigente de este documento estará disponible en la página web: [www.fundacioncafecert.org](http://www.fundacioncafecert.org)).

# Proceso de certificación

## Paso 1

Solicitud de certificación



Revisar solicitud

¿Información completa?

SI



Evaluación

¿El cliente acepta el Plan de evaluación?

SI



Ensayo de muestras/NIRS / Sensorial / Físico /Químico



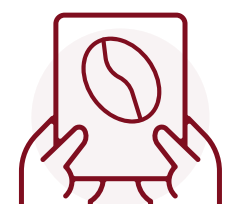
Informe de resultados

¿El café cumple con los requisitos técnicos?

SI



Revisión



Decisión sobre la certificación

Se concede la certificación

SI



Certificado de Conformidad de Productos

SI



Informar al cliente y a la FNC



Seguimiento que implica Supervisión Anual

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

NO

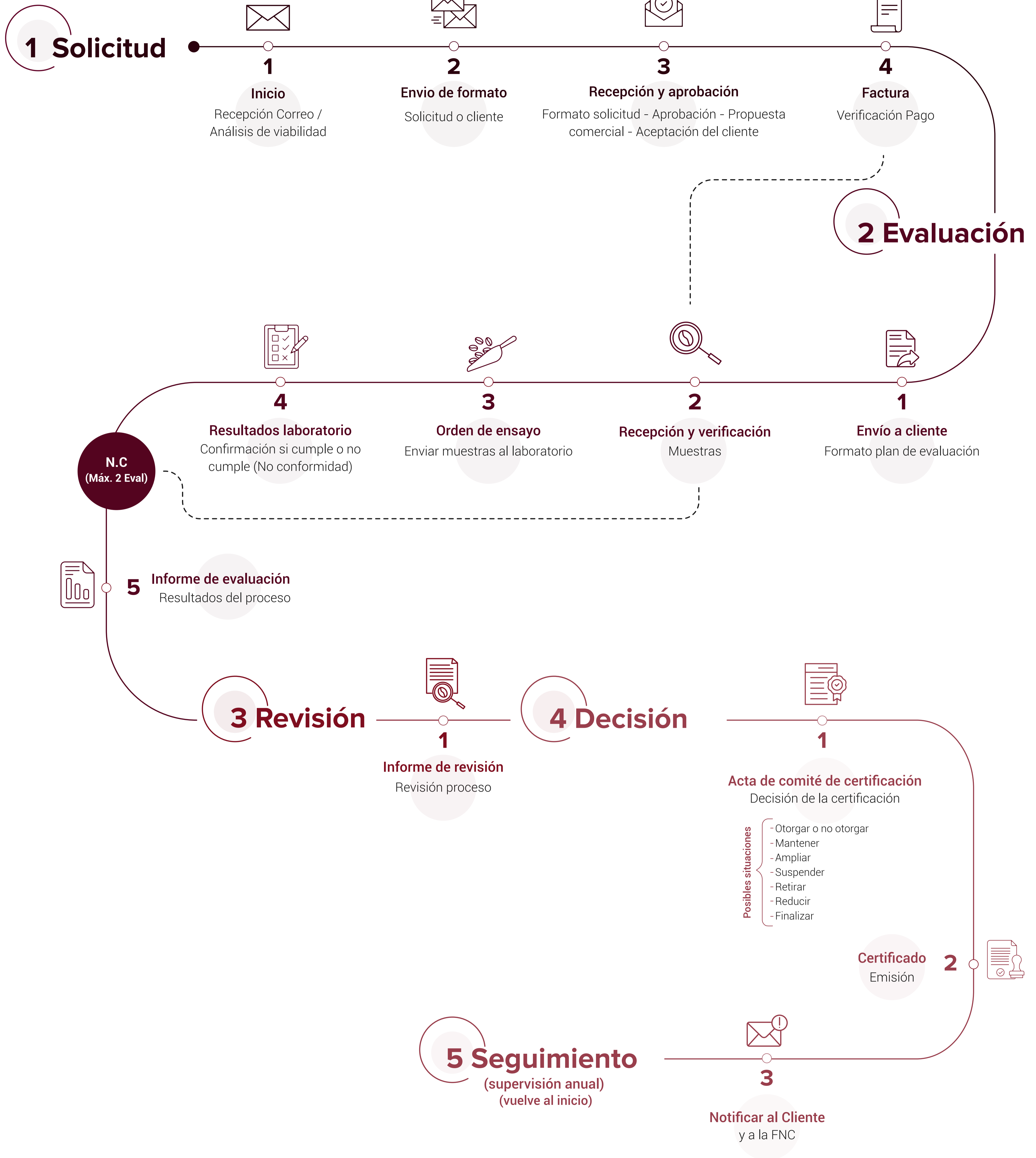
NO

**Nota:** Los procesos de seguimiento son de acuerdo al esquema propio de CAFECERT (1 a+), deben realizarse cada **12 meses (± 2 meses) para dar cumplimiento de cada anualidad**





# Mapa de procesos



**Nota:** Los procesos de seguimiento son de acuerdo al esquema propio de CAFECERT (1 a+), deben realizarse cada **12 meses (± 2 meses) para dar cumplimiento de cada anualidad**

