



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

TABLA DE CONTENIDO

1. ALCANCE	3
2. DEFINICIONES	3
2.1. ALCANCE DE LA CERTIFICACION	3
2.2. CERTIFICADO DE CONFORMIDAD	3
2.3. COMITÉ DE CERTIFICACION	3
2.4. COMITÈ 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. SUSPENSION DE LA CERTIFICACION	5
3. ALCANCE DE LA CERTIFICACION	6
4. CLIENTES DE LA CERTIFICACIÓN	6
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
5. ACTIVIDADES DEL PROCESO DE CERTIFICACION	11
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>	13
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>	14
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:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

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



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

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 CERTIFICACIÓN

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 Decreto1595 de 2015.

2.3. COMITÉ DE CERTIFICACIÓN

Responsable de la revisión de resultados de la evaluación y de la decisión sobre la certificación. Está integrado por persona competente 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:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

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 CERTIFICACIÓN

Todos los siguientes tipos de decisión:

- Otorgamiento
- Mantenimiento
- Ampliación – No conceder la ampliación de la certificación.
- 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 CERTIFICACIÓN

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:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

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 INFORMACIÓN

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 CERTIFICACIÓN

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. SUSPENSIÓN DE LA CERTIFICACIÓN

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.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

3. ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN

Los alcances de la CERTIFICACIÓN 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 CERTIFICACIÓN, 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 certificación.

Con la aceptación, orden de servicio o de compra, y/o pago del servicio de CERTIFICACIÓN, 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 CERTIFICACIÓN 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 CERTIFICACIÓN, se encuentran en el formulario de la SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN y en el presente documento.

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 CERTIFICACIÓN

Podrán solicitar la certificación y autorización de uso de la Denominación de Origen Protegida (DO), la Indicación Geográfica Protegida (IGP) y las Denominaciones Regionales Protegidas (DOR) del Café de Colombia, todas aquellas personas naturales o empresas que realicen las siguientes actividades:



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

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 Regional DOR	
Café Verde Excelso	Denominación de Origen DO Indicación Geográfica Protegida IGP Denominación de Origen Regional DOR	
Café Verde Consumo	Denominación de Origen DO Denominación de Origen Regional DOR	
Café Verde Pasilla	Denominación de Origen DO Denominación de Origen Regionales DOR	
Café Tostado	- Molido - En grano - En PODS - En Cápsulas entre otras	Denominación de Origen DO Indicación Geográfica Protegida IGP Denominación de Origen Regional 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:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

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

CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN	TIPO DE CAFÉ CERTIFICABLE
<p>Resolución 4819 de marzo 4 de 2005 de la SIC. Declara la Protección de la Denominación de Origen CAFÉ DE COLOMBIA.</p> <p>Resolución 41083 de agosto 6 de 2010 de la SIC Autoriza el uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE COLOMBIA.</p>	<p>Café verde, café verde excelsa, Café verde consumo, Café verde pasilla. Café verde deberá ser originario de la zona cafetera colombiana y provenir exclusivamente de la especie Coffea Arábica o Arábigo.</p> <p>Café Tostado Resultado de la tostión del café verde que deberá ser originario de la zona cafetera colombiana y provenir exclusivamente de la especie Coffea Arábica o Arábigo.</p> <p>Café Soluble / Extracto de Café 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:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

4.1.2. Indicación Geográfica Protegida Café de Colombia (IGP)

CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN	TIPO DE CAFÉ CERTIFICABLE
<p>Reglamento (CE) N° 1050/2007 de la Comisión de 12 de septiembre de 2007. Por el cual se inscriben ciertas denominaciones en el Registro de Denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas - Café de Colombia (IGP).</p>	<p>Café Verde, Café Verde Excelso. Café verde deberá ser originario de la zona cafetera colombiana y provenir exclusivamente de la especie Coffea Arábica o Arábigo.</p> <p>Café Tostado Resultado de la Tostión del café verde que deberá ser originario de la zona cafetera colombiana y provenir exclusivamente de la especie Coffea Arábica o Arábigo.</p> <p>Café Soluble / Extracto de Café 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:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

4.1.3. Denominación de Origen Café Regional (DOR)

CRITERIOS DE CERTIFICACIÓN	TIPO DE CAFÉ CERTIFICABLE
Resolución 41788 de agosto 10 de 2011 de la SIC Declara la Protección de la Denominación de Origen CAFÉ DE CAUCA.	Café Verde, café verde excelso, café verde consumo, y café verde pasilla. Café verde deberá ser originario de la zona cafetera colombiana y provenir exclusivamente de la especie Coffea Arábica o Arábigo.
Resolución 69903 de noviembre 26 de 2013 de la SIC. Autoriza el uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE CAUCA.	
Resolución 06093 de febrero 11 de 2011 de la SIC Declara la Protección de la Denominación de Origen CAFÉ DE NARIÑO.	
Resolución 69902 de noviembre 26 de 2013 de la SIC. Autoriza el uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE NARIÑO.	
Resolución 017989 de abril 16 de 2013 de la SIC Declara la Protección de la Denominación de Origen CAFÉ DE HUILA.	
Resolución 69904 de noviembre 26 de 2013 de la SIC. Autoriza el uso de la Denominación de Origen CAFÉ DE HUILA.	
Resolución 2484 de enero 30 de 2017 de la SIC Declara la Protección de la Denominación de Origen CAFÉ DE LA SIERRA NEVADA y su uso.	
Resolución 2458 de enero 30 de 2017 de la SIC Declara la Protección de la Denominación de Origen CAFÉ DE TOLIMA y su uso	
Resolución No 00050042 del 25 de agosto 2014 de la SIC Declaración de Protección de la Denominación de origen CAFÉ DE SANTANDER	

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:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

5. ACTIVIDADES DEL PROCESO DE CERTIFICACIÓN

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 registran 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:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

5.1. SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN

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.
- Documentación Probatoria Soportes Legales – Certificado de existencia y representación legal de la persona natural o jurídica con fecha de expedición no mayor a dos meses; Registro Único Tributario RUT.
- Fotografías y/o el arte del empaque final, por el frente, reverso y laterales en donde se evidencie las especificaciones e información general del café a certificar (No aplica para café Verde).
- El acuerdo integral de lo que implica la certificación, firmados por el Representante Legal y/o apoderado o persona autorizada por el mismo.

Notas aclaratorias:

- CAFECERT solicita el arte o la fotografía de los empaques exclusivamente para constatar la información consignada en la solicitud de certificación y no con el fin de aprobar el uso de los logos, impresiones, y/o marcas, esta aprobación se obtiene a través de la Coordinación de Propiedad Intelectual de la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia.
- La trilladora, tostadora, solubilizadora y/o productora de extracto de café, debe estar inscrita ante la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia -FNC- (División de Regulación Cafetera); registro que será verificado por la Coordinación de Propiedad Intelectual de la FNC.

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 y/o apoderado o persona autorizada 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 CERTIFICACIÓN le otorgaría.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

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

5.1.3. Solicitud 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.

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 y/o persona autorizada 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.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

5.2.2. Condición para realizar la evaluación

Tras la aceptación de la solicitud y la verificación de la capacidad y competencia técnica de CAFECERT por parte del analista de programación o persona autorizada, se procederá a la elaboración de la prefactura (proforma del servicio).

Para procesos iniciales, el pago del servicio deberá realizarse dentro un plazo máximo de quince (15) días calendario, o conforme al método y plazo de pago acordado previamente con el cliente, lo cual podrá incluir la emisión de una orden de compra u orden de servicio, según aplique. Una vez confirmado el pago o recibida la orden de compra u orden de servicio aceptada, CAFECERT emitirá la factura electrónica correspondiente.

Para procesos de supervisión los procesos de supervisión se realizarán cada doce (12) meses, con un margen de tolerancia de ±2 meses (entre el mes 10 y 14). Para proceder, el cliente deberá gestionar el pago antes del vencimiento del certificado mediante el método acordado, ya sea emitiendo una orden de compra o de servicio según el valor de la proforma. El cumplimiento de este requisito es indispensable para iniciar la evaluación o continuar con la certificación. Una vez confirmado el pago o documento soporte, se emitirá la factura electrónica correspondiente.

5.2.3. Plan de evaluación y solicitud de muestras

El analista de certificación a cargo debe preparar y enviar el **Plan de Evaluación**.

- 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.
- Lineamientos para la toma de muestra cuando aplique.
- Documentos normativos aplicables.

5.2.4. Aceptación del PLAN DE EVALUACIÓN

El **Plan de Evaluación** emitido por el analista de certificación debe ser **aceptado** por el responsable designado del solicitante mediante la firma del documento. Para solicitudes iniciales, este trámite debe completarse en un plazo de **quince (15) días hábiles**. En el caso de supervisiones de muestras, el cliente dispone de **cinco (5) días hábiles** tras la notificación para confirmar la recepción; de no recibirse respuesta, el plan se dará por aceptado automáticamente.

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

A partir de la aceptación del **Plan de Evaluación**, el solicitante dispone de **quince (15) días hábiles** para enviar las muestras requeridas en condiciones óptimas para su análisis. Si estas no cumplen con las especificaciones de peso o condiciones óptimas para garantizar la calidad del producto, **CAFECERT** solicitará un nuevo envío. El incumplimiento en los plazos o la imposibilidad



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

de realizar la evaluación técnica por causas imputables al cliente darán lugar al cierre del proceso 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 con los lineamientos indicados. Se procederá al **retiro de la certificación** si, al momento de la supervisión, el cliente no dispone del producto en los tiempos establecidos.

5.2.6. Ensayos adicionales al PLAN DE EVALUACIÓN

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 enviará 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 y/o orden de servicio de la no conformidad, el cliente cuenta con **quince (15) días hábiles** para él 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.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

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

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 DOR 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. REVISIÓN

Una persona diferente y no involucrada en la etapa de EVALUACIÓN, 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 Jefe de Gestión de Calidad y/o Analista de certificación y/o persona designada y autorizada diferente al Analista a cargo del proceso de evaluación de certificación revisará 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 DECISIÓN.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

5.4. DECISIÓN SOBRE LA CERTIFICACIÓN

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.

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.
- Ampliar la certificación.
- No conceder la ampliación de 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 dos personas que no haya(n) estado involucrado(s) en el proceso de evaluación, para tomar 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 Jefe de Gestión de Calidad y/o Analista de Certificación y/o persona designada que no haya(n) estado involucrado(s) en el proceso de evaluación. **El Comité de Certificación** 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:



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

- 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 otorgó, identificando plantas de producción cubiertas por el certificado.
- Fecha de concesión / otorgamiento del certificado.
- Fecha de última modificación/supervisión.

Nota 12: Se podrán emitir 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 certificación**.

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 de este (*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 reposarán 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 SUPERVISIÓN, los cuales se efectuarán cada doce (12) meses (con una tolerancia de ± 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.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

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 estos.

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.

Dentro del plazo máximo de los **catorce (14) meses**, deberán haberse realizado, **de manera efectiva**, como mínimo, las siguientes actividades:

- Envío de la documentación aplicable.
- Pago del servicio y/o emisión de la orden de compra u orden de servicio para la supervisión de muestras.
- **Ejecución de la toma de muestra del producto certificado.**
 - Para la realización de la supervisión, **el cliente deberá remitir la totalidad de la documentación requerida con una antelación mínima de diez (10) días hábiles antes del vencimiento del plazo de catorce (14) meses, a fin de permitir su revisión y, de ser el caso, la emisión de observaciones dentro de los plazos establecidos.** El incumplimiento de esta obligación dará lugar a la aplicación de lo dispuesto en el presente documento.

El cliente deberá garantizar la disponibilidad de café certificado para la evaluación de supervisión de muestras dentro del período comprendido entre los diez (10) y catorce (14) meses contados desde la fecha de concesión del certificado. El cliente se obliga a adoptar las medidas de planeación necesarias para asegurar la existencia de inventario disponible durante todo el período de supervisión.

El pago del servicio de supervisión, la emisión de una orden de compra u orden de servicio no suspenden, reinician ni amplían los plazos establecidos, ni eximen al cliente de la obligación de disponer del producto certificado.

La no disponibilidad del café certificado dentro del período de supervisión, la falta de colaboración o la dilación injustificada imputable al cliente, de manera que al vencimiento del mes catorce (14) no sea posible contar con las muestras correspondientes, aun cuando el proceso se haya iniciado previa realización del pago, constituirán **incumplimiento grave de los requisitos de certificación**.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

Este incumplimiento dará lugar al **retiro inmediato de la certificación** y a la **aplicación de las disposiciones contractuales correspondientes**.

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. EVALUACIÓN 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 período 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 notificará al cliente con antelación sobre la supervisión de muestras y el costo del servicio. Tras confirmar el pago o recibir la orden de servicio o compra, el analista de certificación enviará el plan de evaluación (según el numeral 5.2). En dicho plan se especificará si es necesaria la toma de muestras en las instalaciones del cliente, para lo cual se requerirá su colaboración. La ausencia de respuesta por parte del cliente se considerará un incumplimiento de los términos, procediendo al cierre del proceso y al retiro de la certificación correspondiente.

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.

CAFECERT ha establecido una tolerancia de más o menos dos (2) meses para realizar la evaluación de supervisión de muestras (12 ± 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.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

En caso de identificarse **No Conformidades** respecto a los requisitos técnicos del producto, CAFECERT programará un nuevo muestreo. Sobre esta base, se ejecutarán nuevamente los ensayos aplicables según el tipo de café evaluado.

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.*)

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 y/o realizar la solicitud por correo según aplique el proceso. 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 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.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

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,
- Cambios iniciados por el cliente (ej. información del empaque del producto certificado)

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 copia y/o actualización del certificado ya generado por algunas de las razones anteriormente mencionadas, tendrá un costo adicional con base en la tarifa actual establecida por CAFECERT.

CAFECERT evaluará cualquier modificación que afecte la certificación, incluidos los cambios solicitados por el cliente, y determinará las acciones adecuadas o pertinentes a seguir.

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 DOR, 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.

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.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

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.
- Mantener, actualizar, entre otros.

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:

- 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;



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

- 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.

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.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

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 ejecutar la supervisión de muestras dentro del período establecido el cual se realiza cada doce (12) meses, con una tolerancia máxima de dos (2) meses.
- Incumplimiento de los tiempos establecidos en el presente documento para el proceso de supervisión, incluyendo la no remisión de la totalidad de la documentación requerida con una antelación mínima de diez (10) días hábiles antes del vencimiento del plazo máximo de catorce (14) meses establecido para 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 definido (doce (12) meses, con una tolerancia adicional de dos (2) meses).
- 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 certificado correspondiente.

Nota 18: Una vez notificado el retiro de la certificación, el cliente deberá suspender de manera inmediata el uso de la certificación y cesar toda publicidad, declaración o referencia alusiva a esta.

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.
- Se notificará a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia 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.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

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, entiéndese 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 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 aplicables a los diferentes tipos de café son los siguientes:

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	<p>Resolución No. 4819 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.</p> <p>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010 de la Super 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.</p>



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

Café verde excenso	Análisis Sensorial Humedad Granulometría Determinación de Granos Defectuosos Examen Visual Infestación	<p>Resolución No. 4819 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.</p> <p>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010 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.</p> <p>Resolución 2 del 25 de abril del 2016 del Comité Nacional de Cafeteros de Colombia por la cual se unifican y actualizan las normas de calidad del café verde en almendra para exportación.</p>
Café verde consumo y café verde pasilla	Análisis Sensorial Humedad Materia Extraña Impurezas Ripio Densidad Defectos mayores Porcentaje Mínimo de grano aprovechable Granulometría	<p>Resolución No. 4819 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.</p> <p>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010 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</p> <p>Norma Técnica Colombia NTC 5938:2012 Café Verde para Uso Industrial Parte 1 Café Arábigo.</p>
Café tostado	Análisis Sensorial	<p>Resolución No. 4819 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.</p> <p>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010 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</p>
Café soluble y extracto de café	Análisis Sensorial	<p>Resolución No. 4819 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.</p> <p>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010 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.</p>

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	<p>Reglamento (CE) No 1050/2007 de la Comisión de 12 de septiembre de 2007. Por el cual se inscriben ciertas denominaciones en el Registro de Denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas - Café de Colombia (IGP).</p>
Café verde excenso	Análisis Sensorial Humedad Granulometría Determinación de Granos Defectuosos Examen Visual Infestación	<p>Reglamento (CE) No 1050/2007 de la Comisión de 12 de septiembre de 2007. Por el cual se inscriben ciertas denominaciones en el Registro de Denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas - Café de Colombia (IGP).</p> <p>Resolución 2 del 25 de abril del 2016 del Comité Nacional de Cafeteros de Colombia por la cual se unifican y actualizan las normas de calidad del café verde en almendra para exportación.</p>



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

Café tostado	Análisis Sensorial	Reglamento (CE) No 1050/2007 de la Comisión de 12 de septiembre de 2007. Por el cual se inscriben ciertas denominaciones en el Registro de Denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas - Café de Colombia (IGP).
Café soluble y extracto de café	Análisis Sensorial	Reglamento (CE) No 1050/2007 de la Comisión de 12 de septiembre de 2007. Por el cual se inscriben ciertas denominaciones en el Registro de Denominaciones de origen protegidas y de indicaciones geográficas protegidas - Café de Colombia (IGP).

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*	Resolución No. 4819 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. Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010 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. Nota 1: Ver los documentos Normativos, numeral 4.1.3, Resolución Denominaciones Regionales.
Café verde excelsa	Análisis Sensorial NIRS* Humedad Granulometría Determinación de Granos Defectuosos Examen Visual Infestación	Resolución No. 4819 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. Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010 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. Resolución 2 del 25 de abril del 2016 del Comité Nacional de Cafeteros de Colombia por la cual se unifican y actualizan las normas de calidad del café verde en almendra para exportación . Nota 1: Ver los documentos Normativos, numeral 4.1.3, Resolución Denominaciones Regionales.
Café verde consumo y Café verde pasilla	Análisis Sensorial NIRS* Humedad Materia Extraña Impurezas Ripio Densidad Defectos mayores Porcentaje Mínimo de grano aprovechable Granulometría	Resolución No. 4819 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. Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010 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. Norma Técnica Colombia NTC 5938:2012 Café Verde para Uso Industrial Parte 1 Café Arábigo. Nota 1: Ver los documentos Normativos, numeral 4.1.3, Resolución Denominaciones Regionales.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

Café tostado	Análisis Sensorial NIRS*	<p>Resolución No. 4819 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.</p> <p>Resolución No. 41083 de 6 de agosto de 2010 de la Superintendencia 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.</p> <p>Nota 1: Ver los documentos Normativos, numeral 4.1.3, Resolución Denominaciones Regionales.</p>
--------------	-----------------------------	---

***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 encuentra la determinación del 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 Denominaciones de Origen Regional DOR.

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 en su versión vigente 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 CAFÉS 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.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

- 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.

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: cambios iniciados por el cliente, estatus legal, comercial, organizacional o de propiedad; información de 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 recomiendan 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.



REGLAS DEL SERVICIO DE CERTIFICACIÓN DENOMINACIÓN DE ORIGEN CAFÉ DE COLOMBIA

FECHA REVISIÓN:
2010/08/02

FECHA APROBACIÓN:
2026/02/05

VERSIÓN:
31

CÓDIGO:
OPRE-D-008

- El cliente no está autorizado, en ningún caso, para utilizar el símbolo de acreditación otorgada por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia ONAC, 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**

13. ESTABILIDAD FINANCIERA DE CAFECERT

Actualmente los recursos de CAFECERT, provienen de la prestación de servicios de certificación, en Colombia y en el exterior, para los clientes tostadores, trilladores, solubilizadores y productores de extracto de café.

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 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 de gastos a la cuenta de CAFECERT.

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 solicitará el reembolso de cargos bancarios que haya tenido que asumir, ya que estos no hacen parte del valor del servicio de certificación.

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

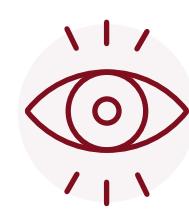
Al firmar el “OPRE-D-034 ACUERDO DE OTORGAMIENTO DE CERTIFICACIÓN Y USO DEL CERTIFICADO DE CONFORMIDAD DE PRODUCTO”, el cliente y/o sucesor de este ACEPTA las modificaciones a las que este sujeto el presente documento. (la versión vigente de este documento estará disponible en la página web: www.fundacioncafecert.org).

Proceso de certificación

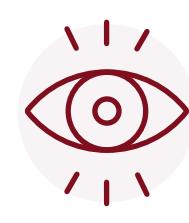
Paso 1



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

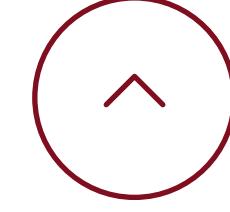
SI



Informar al cliente y a la FNC



Seguimiento que implica Supervisión Anual

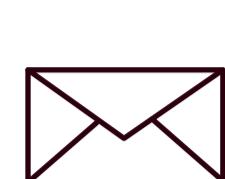


Nota: Los procesos de seguimiento son de acuerdo al esquema propio de CAFECERT (**1 año**), deben realizarse cada **12 meses** (± 2 meses) para dar cumplimiento de cada anualidad

Mapa de procesos



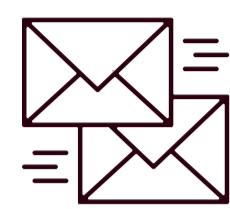
1 Solicitud



1

Inicio

Recepción Correo /
Análisis de viabilidad



2

Envío de formato

Solicitud o cliente



3

Recepción y aprobación

Formato solicitud - Aprobación - Propuesta
comercial - Aceptación del cliente



4

Factura

Verificación Pago

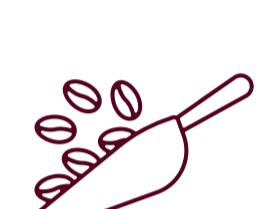
2 Evaluación



4

Resultados laboratorio

Confirmación si cumple o no
cumple (No conformidad)



3

Orden de ensayo

Enviar muestras al laboratorio



2

Recepción y verificación

Muestras



1

Envío a cliente

Formato plan de evaluación

N.C.
(Máx. 2 Eval)

5 Informe de evaluación
Resultados del proceso

3 Revisión



1

Informe de revisión

Revisión proceso

4 Decisión



1

Acta de comité de certificación

Decisión de la certificación

Posibles situaciones

- Otorgar o no otorgar
- Mantener
- Ampliar
- Suspender
- Retirar
- Reducir
- Finalizar

2 Certificado
Emisión

5 Seguimiento

(supervisión anual)
(vuelve al inicio)



3

Notificar al Cliente
y a la FNC



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