QUI TRÌNH GIÁM SÁT NGUỒN GỐC UTZ CERTIFIED

Cho Cà phê

Phiên bản 4.0 tháng 7, 2011

Văn kiện này được cung cấp miễn phí dưới dạng văn bản điện tử
trên trang web của UTZ CERTIFIED *Good Inside*:
www.utzcertified.org

Nếu không thể tiếp cận văn bản điện tử này, bạn có thể liên hệ cho chúng tôi theo địa chỉ này để nhận được bản in với giá bù đắp chi phí:
UTZ CERTIFIED *Good Inside*
De Ruyterkade 6 bg
1013 AA Amsterdam
The Netherlands

Văn kiện này cũng có bản tiếng Tây Ban Nha, Bồ Đào Nha, Pháp, Nhật Bản và Việt Nam

Xin gửi những ý kiến góp ý đến :
certification@utzcertified.org

Hay thông qua đường thư tín thông thường tới địa chỉ:
UTZ CERTIFIED *Good Inside*
Standard and Certification Department
De Ruyterkade 6 bg
1013 AA Amsterdam
The Netherlands

© UTZ CERTIFIED *Good Inside* 2011
No part of this publication may be reproduced, stored in a retrieval system, or transmitted in any form or by any means, electronic, mechanical, photocopying, recording or otherwise without full attribution.

Giới thiệu

Các qui định trong Quy trình Giám sát Nguồn gốc UTZ CERTIFIED được thiết kế nhằm đem đến sự tin tưởng cao việc cà phê UTZ CERTIFIED có xuất xứ từ nhà sản xuất UTZ CERTIFIED. Những qui định này là những yêu cầu kỹ thuật và hành chính được áp dụng trên toàn chuỗi cung ứng để đảm bảo khả năng truy nguyên nguồn gốc của cà phê UTZ CERTIFIED. Vì thế nó bao gồm tất cả các vấn đề liên quan đến việc tách riêng biệt trên thực tế và trên giấy tờ cà phê UTZ CERTIFIED và cà phê không phải là UTZ CERTIFIED.

Năm 2004, UTZ CERTIFIED cùng với một số bên liên quan đã phát triển bản dự thảo đầu tiên Quy trình Giám sát Nguồn Gốc UTZ CERTIFIED. Sau những lần sửa đổi và tiến hành thanh tra đánh giá thử nghiệm, phiên bản đầu tiên Quy trình Giám sát Nguồn gốc UTZ CERTIFIED đã được đưa vào thực hiện năm 2005. Tháng 11, 2008, bản dự thảo cuối cùng của "Quy trình Giám sát Nguồn gốc UTZ CERTIFIED *Good Inside* – Áp dụng cho cà phê tại các nước xuất xứ" phiên bản Tháng 1, 2009 đã được thông qua. Phiên bản mới có sự sửa đổi về phạm vi và cấu trúc của văn bản.

Tại sao phải có phiên bản mới?

UTZ CERTIFIED luôn duy trì việc xem xét sửa đổi văn bản này để đảm bảo có được các quy định cập nhật phù hợp với phương thức mà chúng tôi quan tin tưởng có thể tiến tới đạt được những chuỗi cung ứng sản phẩm nông nghiệp bền vững và khả năng truy nguyên nguồn gốc sản phẩm.

Để đảm bảo thống nhất trong phương thức và thuật ngữ với các văn bản Quy trình Giám sát nguồn gốc cho Cacao và Chè, cũng như phù hợp với thực tế ngày càng có nhiều hoạt động chế biến tại nước tiêu thụ như rang xay diễn ra tại các nước xuất xứ, UTZ CERTIFIED quyết định **gộp** các văn bản trước đây đó là Quy trình Giám sát Nguồn gốc áp dụng cho các nước xuất xứ và Quy trình Giám sát nguồn gốc áp dụng cho các nước tiêu thụ vào một văn bản Quy trình Giám sát Nguồn gốc "Chung".

Văn bản **"Quy trình Giám sát Nguồn gốc UTZ CERTIFIED *Good Inside cho Cà Phê" phiên bản Tháng 7, 2011*** sẽ thay thế các văn bản sau:
"Quy trình Giám sát Nguồn gốc UTZ CERTIFIED áp dụng cho các nước xuất xứ, phiên bản Tháng 1, 2009" và
"Quy trình Giám sát Nguồn gốc UTZ CERTIFIED áp dụng cho các nước tiêu thụ, phiên bản tháng 1, 2009".

UTZ CERTIFIED có toàn quyền ban hành và sửa đổi các qui định nêu trong văn bản này.

Phạm vi áp dụng

Văn bản này áp dụng cho mọi khâu và hoạt động trong chuỗi cung ứng cà phê có sự tham gia xử lý cà phê chứng nhận trên thực tế, hay có sự thay đổi về sở hữu và những hoạt động đó tạo sự thay đổi trong công bố về sản phẩm. Chương trình cà phê UTZ CERTIFIED và những yêu cầu về Quy trình Giám sát nguồn gốc này chỉ đề cập đến phần về '*cà phê*' trong các sản phẩm cà phê. Những sản phẩm cuối cùng có thành phần cà phê không bao gồm ở đây.

Ai cần phải được chứng nhận?

Chứng nhận theo Quy trình giám sát nguồn gốc là bắt buộc đối với mọi đối tượng tham gia chuỗi cung ứng gồm:

- Đơn vị có sử hữu hợp pháp đối với cà phê UTZ CERTIFIED và
- Tham gia xử lý cà phê trên thực tế và
- Thực hiện công bố sản phẩm là UTZ CERTIFIED (*công bố với các đối tác kinh doanh hay công bố với người tiêu dùng)*

Khi nói "công bố sản phẩm" chúng tôi nói đến công bố đó là sản phẩm UTZ (có sử dụng hay không sử dụng logo), được nêu trên một sản phẩm. Có thể là sản phẩm bán buôn (trong kinh doanh) hay sản phẩm bao gói bán lẻ (từ kinh doanh đến tiêu dùng).

Xử lý trên thực tế có nghĩa tạo ra sự thay đổi cho sản phẩm. Lưu ý khi đơn vị tham gia chuỗi cung ứng hợp đồng cho bên thứ 3 xử lý hay chế biến cà phê thì đây được coi là hoạt động của chính đơn vị đó.
Ví dụ như, nếu 1 đơn vị tham gia chuỗi cung ứng mua hay bán cà phê nhưng đơn vị đó không xử lý cà phê đó mà thuê bên thứ ban xử lý (ví dụ tiến hành đấu trộn), thì đơn vị đó cần được chứng nhận theo Quy trình Giám sát nguồn gốc.
Chi tiết về việc thuê dịch vụ/thu mua hàng được nêu trong các tiêu chí trong phần B và C.

Việc xử lý cà phê trên thực tế bao gồm các hoạt động:

- Chế biến ướt (toàn phần hay bán ướt) và/hoặc chế biến khô
- Xay/sát
- Đóng gói khối lượng lớn phê nhân
- Đấu trộng cà phê nhân trong rang xay
- Tách cafein
- Rang xay
- Chế biến cà phê hòa tan
- Đóng gói cà phê rang xay/ cà phê hòa tan

Đối với **một nhà sản xuất/ nhóm hộ sản xuất có xử lý chế biến thành cà phê nhân**, những yêu cầu này đã được tích hợp trong Bộ Nguyên Tắc UTZ CERTIFIED *Good Inside* và các yêu cầu này được kiểm tra trong khuôn khổ thanh tra chứng nhận hàng năm. Không cần có chứng nhận theo Quy trình Giám sát Nguồn gốc nữa. Tuy vậy nếu đơn vị này (nhà sản xuất/nhóm hộ sản xuất) **khi mua cà phê UTZ từ một đơn vị khác**, **gồm cả từ nhà sản xuất khác,** thì đơn vị này vẫn phải được chứng nhận **thêm** theo Quy trình Giám sát Nguồn gốc.

Chứng nhận theo Quy trình Giám sát Nguồn gốc

Chứng nhận phải được thực hiện bởi một Tổ chức Chứng nhận[1], được UTZ CERTIFIED phê chuẩn (về các qui định liên quan đến quá trình chứng nhận xem trong văn bản Quy chế Chứng nhận UTZ CERTIFIED *Good Inside*). Danh sách các Tổ chức Chứng nhận có thể tìm thấy trên website của UTZ CERTIFIED[2].
Để được chứng nhận theo Quy trình Giám sát Nguồn gốc UTZ CERTIFIED, đơn vị tham gia chuỗi cung ứng phải tuân thủ tất cả các tiêu chí áp dụng cho các hoạt động của đơn vị đó.
Tất cả những yêu cầu về một trường hợp ngoại lệ phải được tham vấn với Phòng Chứng nhận UTZ CERTIFIED (chỉ thông qua văn bản) gửi tới địa chỉ email: certification@utzcertified.org.

Tiến hành Công bố Sản phẩm

Đơn vị tham gia chuỗi cung ứng quyết định thực hiện công bố sản phẩm là UTZ CERTIFIED phải được chứng nhận theo các yêu cầu của Quy trình Giám sát Nguồn gốc.

Lần thanh tra đầu tiên cần phải được thực hiện không lâu hơn 3 tháng trước hay 3 tháng sau khi đơn vị bắt đầu xử lý cà phê chứng nhận. Thời hạn của giấy chứng nhận bắt đầu từ ngày mà các yêu cầu của Quy trình Giám sát Nguồn gốc được chứng minh đang được thực hiện trên thực tế hoặc khi quyết định chứng nhận được CB đưa ra[3].
Việc sử dụng logo trên bao bì bán lẻ chỉ được thực hiện sau khi có sự chấp thuận bằng văn bản của UTZ CERTIFIED . Các quy định về sử dụng logo UTZ CERTIFIED *Good Inside* được nêu trong văn bản "Chính sách về Sử dụng Logo UTZ CERTIFIED (Labelling) và Thông tin". Để biết thêm thông tin xem chi tiết văn bản này hay liên hệ theo địa chỉ: communications@utzcertified.org

Những văn bản liên quan khác

Những văn bản liên quan, quan trọng khác gồm:

- **Quy chế Chứng nhận UTZ CERTIFIED *Good Inside*.** Văn bản này mô tả quy trình đơn vị xin chứng nhận và CB phải tuân thủ trọng quá trình thực hiện chứng nhận.
- **Danh mục kiểm tra Quy trình Giám sát Nguồn gốc UTZ CERTIFIED *Good Inside*.** Văn bản này cần cho CB trong quá trình tiến hành thanh tra và cũng cần cho đơn vị xin cấp chứng nhận tiến hành thanh tra nội bộ.

Những văn bản này có thể tải về từ trang web UTZ CERTIFIED (www.utzcertified.org/downloads) hay tải về từ trang www.utzcertified-trainingcenter.com.

Ngày tuân thủ

Chứng nhận theo phiên bản mới này có thể thực hiện từ tháng 7, 2011 trở đi.

[1] Dưới đây sẽ được đề cập là "CB"
[2] www.utzcertified.org hay www.utzcertified-trainingcenter.com
[3] Để biết thêm về các quy định chứng nhận, xem Quy Chế Chứng nhận

Vẫn có thể thực hiện chứng nhận theo các quy định cũ nêu trong Quy trình Giám sát Nguồn gốc áp dụng cho các nước xuất xứ và các nước tiêu thụ cho đến **30 tháng 9 năm 2011**.
Các chứng chỉ được ban hành sau ngày này (từ ngày 1 tháng 10 năm 2011) áp dụng theo Quy trình Giám sát nguồn gốc UTZ CERTIFIED phiên bản 2009 **sẽ không được chấp nhận.**
Bắt buộc từ ngày 1 tháng 10 năm 2011 phải được chứng nhận theo các quy định nêu trong Quy trình Giám sát Nguồn gốc UTZ CERTIFIED cho Cà phê phiên bản tháng 7, 2011.

Bất cứ yêu cầu về trường hợp ngoại lệ đối với các qui định này phải được tham vấn phòng chứng nhận UTZ CERTIFIED bằng văn bản theo địa chỉ: certification@utzcertified.org.

Cấu trúc văn bản

Văn bản này được chia làm ba (3) phần theo các hoạt động liên quan đến cà phê trong chuỗi cung ứng. Mỗi đơn vị trong chuỗi cung ứng cà phê UTZ CERTIFIED cần tuân thủ theo các quy định nêu trong phần đề cập đến hoạt động về cà phê mà họ thực hiện.

Phần A – Các quy định chung ..... page 7
Áp dụng cho tất cả các đơn vị tham gia chuỗi cà phê mà phải được chứng nhận theo Quy trình Giám sát Nguồn gốc UTZ CERTIFIED cho cà phê.

Phần B – Những quy định trong chế biến từ cà phê quả tươi đến và cà phê nhân page 9

Áp dụng cho tất cả các đơn vị thực hiện một trong những hoạt động sau:
1. Cung cấp bất cứ dịch vụ nào nêu trong phần B
2. Chế biến ướt (ướt toàn phần, bán ướt) và/ hoặc chế biến khô
3. Xay/xát và đóng gói cà phê thóc và/hoặc cà phê quả khô

Phần C – Những quy định trong chế biến từ cà phê nhân cho đến thành phẩm page 14

Áp dụng cho tất cả các đơn vị thực hiện một trong những hoạt động sau:
1. Cung cấp bất cứ dịch vụ nào nêu trong phần C
2. Phối trộn cà phê nhân
3. Tách cafein từ cà phê nhân
4. Rang cà phê
5. Chế biến hòa tan
6. Đóng gói cà phê rang/ cà phê hòa tan
7. Hệ thống theo dõi nguồn gốc Trace-n-tell

Phần A – CÁC QUY ĐỊNH CHUNG

Tất cả các quy định ở đây áp dụng cho tất cả các đơn vị cần phải được chứng nhận theo Quy trình Giám sát Nguồn gốc UTZ CERTIFIED. Các qui định này cần phải được đánh giá bởi Cơ quan Chứng nhận.

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN
PHẦN A – CÁC QUY ĐỊNH CHUNG Không có tiêu chí không áp dụng **1. HỆ THỐNG GIÁM SÁT CHUNG BẰNG VĂN BẢN.**		
1.1	Đơn vị có một hệ thống giám sát bằng văn bản rõ ràng, hệ thống đó đáp ứng các quy định của từng phần Quy trình Giám sát Nguồn gốc áp dụng cho đơn vị đó.	Đối với mỗi chương, hệ thống giám sát bằng văn bản phải: a) Chỉ rõ người chịu trách nhiệm kiểm tra, kiểm soát; và b) Có những biểu mẫu, ghi chép hay văn bản chứng minh việc tuân thủ.
2. NHẬN DẠNG ĐẦU VÀO VÀ ĐẦU RA CÀ PHÊ CHỨNG NHẬN		
2.1	Đơn vị phải triển khai một hệ thống nhằm đảm bảo, xác nhận và giám sát cà phê UTZ CERTIFIED được mua hoặc bán phải thực sự là cà phê UTZ CERTIFIED. Hệ thống này có thể dựa trên những văn bản và qui trình và/hoặc một hệ thống tự động.	Khi đơn vị mua hoặc bán cà phê UTZ CERTIFIED, hệ thống này phải gồm các yêu cầu sau: a. Xác minh hiệu lực chứng nhận UTZ CERTIFIED của đơn vị cung ứng cà phê; b. Xác minh thực tế mua hoặc bán cà phê UTZ CERTIFIED; c. Xác minh các văn bản và/hoặc chứng từ kèm theo lô hàng để khẳng định tình trạng chứng nhận.
2.2	Đơn vị phải có hồ sơ liên quan đến từng lần mua và/hoặc bán cà phê UTZ CERTIFIED. Những văn bản này có thể là hóa đơn hoặc ghi chép bán hàng UTZ CERTIFIED.	Đối với mỗi lần mua hoặc bán cà phê UTZ CERTIFIED, đơn vị phải thực hiện một giao dịch/thông báo bán hàng, xác nhận và/ hoặc được đối chiếu thông qua cổng thành viên Good Inside Portal Đơn vị có thể chứng minh đã thực hiện đúng trong Good Inside Portal.
2.3	Đơn vị triển khai một hệ thống đảm bảo mỗi lần mua hoặc bán cà phê UTZ CERTIFIED của đơn vị đều khớp với hóa đơn bán hàng tương ứng được ban hành. Hệ thống này có thể dựa trên những văn bản và qui trình và/hoặc một hệ thống tự động.	Đơn vị triển khai một hệ thống để đảm bảo tất cả các hoá đơn bán hàng xuất cho cà phê UTZ CERTIFIED bao gồm: a. ID của giao dịch. ID này được tạo ra trong cổng Good Inside Portal của UTZ cho vào từng giao dịch của cà phê UTZ CERTIFIED b. Mô tả xuất xứ của cà phê như được nêu trong hợp đồng (xuất xứ, chất lượng, khối lượng); và c. Bất cứ thông tin nào khác giúp nhận dạng cà phê (tuỳ theo cách của đơn vị).

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN
2.4	Khối lượng cà phê UTZ CERTIFIED của đơn vị trong cổng Good Inside Portal phải được cập nhật và khớp với khối lượng cà phê UTZ bán.	Nếu đơn vị mua cà phê UTZ và bán ra không phải là UTZ, thì đơn vị phải đưa khối lượng bán này ra khỏi tài khoản của khối lượng cà phê UTZ trong cổng Good Inside Portal Good Inside.
2.5	Đơn vị duy trì ghi chép sổ sách đầy đủ về tổng lượng mua cà phê UTZ CERTIFIED và cà phê không phải UTZ CERTIFIED.	Đơn vị phải lưu giữ sổ sách ghi chép về tổng lượng cà phê mua hàng năm cũng như cà phê UTZ CERTIFIED và cà phê không phải là UTZ CERTIFIED được xử lý hàng năm. a. Sổ sách ghi chép phải đảm bảo để thanh tra có thể truy lại nguồn gốc của đầu ra chứng nhận so với đầu vào chứng nhận. b. Sổ sách ghi chép phải đảm bảo để thanh tra có thể tính được tỷ lệ chuyển đổi của cà phê chứng nhận đầu ra so với cà phê chứng nhận đầu vào
3. KHAI BÁO SAU		
3.1	Khi một lô hàng được công bố là UTZ CERTIFIED sau khi đã ký hợp đồng giữa nhà sản xuất và người mua đầu tiên, thì hai bên phải thống nhất về một mức giá thưởng.	
3.2	Trong trường hợp khai báo sau, đơn vị phải ban hành (sau) một giao dịch/thông báo bán hàng cho giao dich mua hay bán đó trên cổng Good Inside Portal.	
4. LƯU TRỮ SỔ SÁCH GHI CHÉP		
4.1	Thanh tra có thể tiếp cận mọi ghi chép theo yêu cầu của Quy trình Giám sát Nguồn gốc và chúng phải được lưu giữ ít nhất 2 năm	Các hóa đơn bán hàng phải được lưu giữ.
5. HINH THÀNH NẤM MỐC		
5.1	Đơn vị phải có các biện pháp thích hợp để tránh cà phê bị nhiễm ẩm trong quá trình *lưu kho* và *vận chuyển* cà phê UTZ CERTIFIED.	Để tránh sự *hình thành của nấm mốc*, đơn vị phải có quy trình thích hợp để tránh cà phê UTZ CERTIFIED bị nhiễm ẩm trong quá trình lưu kho và vận chuyển[4].

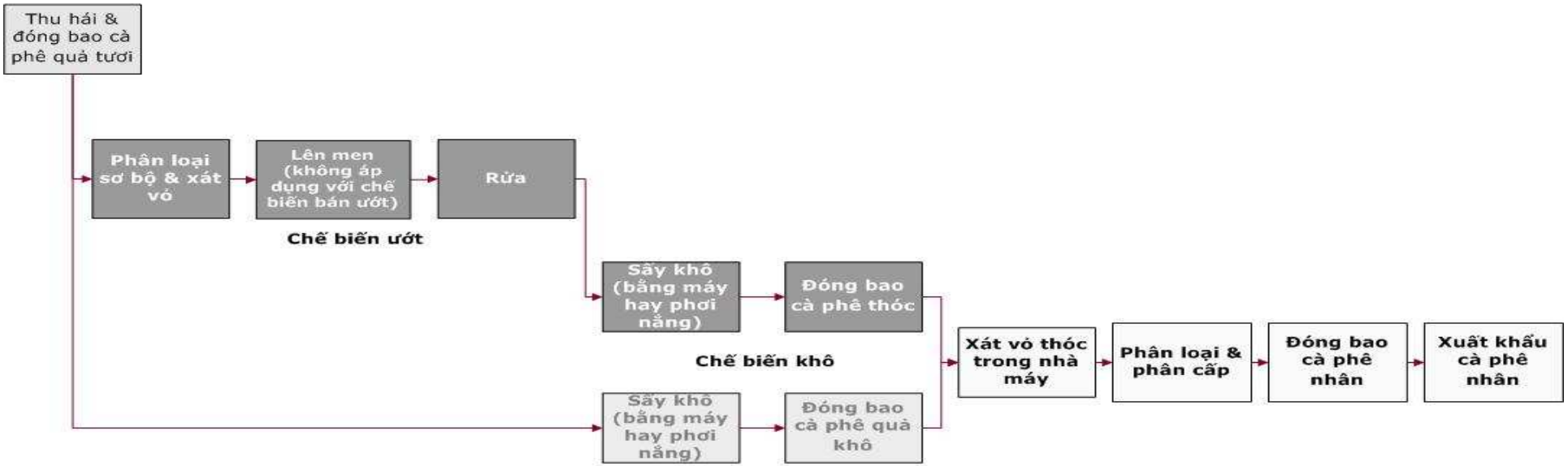
[4] Các chỉ số về thực hành lưu kho và vận chuyển thích hợp có thể tìm trong Quy tắc Hành nghề của ICO – Nâng cao chất lượng cà phê tránh sự hình thành nấm mốc

PHẦN B – CÁC YÊU CẦU ĐỐI VỚI XỬ LÝ CHẾ BIẾN CÀ PHÊ TƯƠI ĐẾN CÀ PHÊ NHÂN

Trong sơ đồ dưới đây bạn có thể thấy tổng quan chung về các hoạt động liên quan đến phần này. Phần này áp dụng cho các đơn vị thực hiện một trong các hoạt động sau đây:

1. Cung cấp bất kỳ dịch vụ nào nêu trong phần này.
2. Chế biến ướt (ướt toàn phần, bán ướt) và /hoặc chế biến khô.
3. Xay/xát và đóng gói cà phê thóc và/hoặc cà phê quả khô

Sơ đồ quy trình cà phê tại các nước xuất xứ



Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN
Phần B – CHẾ BIẾN		
1. THUÊ NGOÀI/ĐƠN VỊ CUNG CẤP DỊCH VỤ		
1.1	Trong trường hợp một đơn vị trong chuỗi cung ứng (đơn vị được chứng nhận) thuê bất kỳ hoạt động nào nêu trong phần này thì phải yêu cầu: Đơn vị cung cấp dịch vụ thực hiện bất cứ hoạt động nào nêu trong phần B cần có chứng nhận về Quy trình Giám sát Nguồn gốc của UTZ CERTIFIED.	
2. CHẾ BIẾN ƯỚT (ƯỚT TOÀN PHẦN, BÁN ƯỚT) VÀ/HOẶC CHẾ BIẾN KHÔ		
2.A PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN ƯỚT: TÁCH RIÊNG CÀ PHÊ UTZ CERTIFIED VÀ CÀ PHÊ KHÔNG PHẢI UTZ CERTIFIED Không có tiêu chí không áp dụng		
2.A.1	*Cà phê quả tươi* UTZ CERTIFIED phải được để riêng khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED *trong kho* để tránh bị lẫn.	
2.A.2	*Phân loại sơ bộ & xát vỏ* cà phê UTZ CERTIFIED phải được thực hiện đảm bảo tách riêng khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị lẫn.	Khâu phân loại sơ bộ và xát vỏ cà phê UTZ CERTIFIED phải được thực hiện theo những lô riêng, tách biệt trên thực tế (hoặc về thời gian) với những lô cà phê khác không phải là UTZ CERTIFIED có công đoạn chế biến tương tự. Bất cứ hệ thống nào khác đảm bảo tránh lẫn cà phê UTZ CERTIFIED và cà phê không phải là UTZ CERTIFIED đều được chấp nhận.
2.A.3	*Lên men* cà phê UTZ CERTIFIED phải được thực hiện đảm bảo tách riêng khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị lẫn.	Khâu lên men cà phê UTZ CERTIFIED phải được thực hiện theo những lô riêng, tách biệt trên thực tế (hay về thời gian) với những lô cà phê khác không phải là UTZ CERTIFIED có công đoạn chế biến tương tự. Bất cứ hệ thống nào khác đảm bảo tránh lẫn cà phê UTZ CERTIFIED và cà phê không phải là UTZ CERTIFIED đều được chấp nhận.

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN
2.A.4	Rửa cà phê UTZ CERTIFIED phải được thực hiện đảm bảo tách riêng khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị lẫn.	Khâu rửa cà phê UTZ CERTIFIED phải được thực hiện theo những lô riêng, tách biệt trên thực tế (hay về thời gian) với những lô cà phê khác không phải là UTZ CERTIFIED có công đoạn chế biến tương tự. Bất cứ hệ thống nào khác đảm bảo tránh lẫn cà phê UTZ CERTIFIED và cà phê không phải là UTZ CERTIFIED đều được chấp nhận
2.A.5	*Sấy khô* cà phê thóc UTZ CERTIFIED phải được thực hiện đảm bảo tách riêng khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị lẫn.	Sấy khô bằng máy cà phê UTZ CERTIFIED phải được thực hiện theo một lô riêng, tách biệt trên thực tế (hay về thời gian) với những lô cà phê khác không phải là UTZ CERTIFIED có công đoạn chế biến tương tự. Phơi nắng cà phê UTZ CERTIFIED phải được thực hiện theo các lô riêng, tách biệt trên thực tế với những lô cà phê khác không phải là UTZ CERTIFIED có công đoạn chế biến tương tự. Bất cứ hệ thống nào khác đảm bảo tránh lẫn cà phê UTZ CERTIFIED và cà phê không phải là UTZ CERTIFIED đều được chấp nhận.
2.B PHƯƠNG PHÁP CHẾ BIẾN KHÔ: TÁCH RIÊNG CÀ PHÊ UTZ CERTIFIED VÀ CÀ PHÊ KHÔNG PHẢI UTZ CERTIFIED		
2.B.1	Cà phê *quả* tươi UTZ CERTIFIED phải được để riêng khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED trong *kho* nhằm trách bị lẫn	
2.B.2	Khi *phơi nắng* (theo luống/trên sân) cà phê UTZ CERTIFIED phải để riêng khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị lẫn.	Khi phơi nắng cà phê UTZ CERTIFIED phải để theo lô tách riêng trên thực tế khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED có công đoạn chế biến tương tự. Bất cứ hệ thống nào khác đảm bảo tránh lẫn cà phê UTZ CERTIFIED và cà phê không phải là UTZ CERTIFIED đều được chấp nhận.
2.B.3	Khi *sấy trên máy,* cà phê UTZ CERTIFIED phải được tách riêng khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED để tránh bị lẫn	Khi sấy trên máy, cà phê UTZ CERTIFIED phải thực hiện theo lô riêng không lẫn với cà phê không phải UTZ CERTIFIED có công đoạn chế biến tương tự. Bất cứ hệ thống nào khác đảm bảo tránh lẫn cà phê UTZ CERTIFIED và cà phê không phải là UTZ CERTIFIED đều được chấp nhận.
2.C. ĐÓNG BAO CÀ PHÊ THÓC HAY CÀ PHÊ QUẢ KHÔ UTZ CERTIFIED ĐỂ LƯU KHO VÀ VẬN CHUYỂN Không có tiêu chí không áp dụng		
2.C.1	*Cà phê thóc hay cà phê quả khô* UTZ CERTIFIED phải được để riêng khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED trong quá trình *lưu kho* và *vận chuyển* để tránh bị lẫn.	
2.C.2	Đơn vị chế biến phải chứng minh được họ có thể đảm bảo những bao *cà phê thóc hay cà phê quả khô* UTZ CERTIFIED chứa 100% cà phê UTZ CERTIFIED.	

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN
2.D. ĐẢM BẢO NHẬN DẠNG SẢN PHẨM Không có tiêu chí không áp dụng		
2.D.1	Đơn vị chế biến phải đảm bảo có thể nhận dạng được *cà phê thóc hay cà phê quả khô* UTZ CERTIFIED.	Đơn vị phải có một hệ thống có thể đảm bảo gắn logo UTZ CERTIFIED *Good Inside* (sử dụng sơn thực phẩm chất lượng) cho các bao (lớn) *cà phê thóc hay cà phê quả khô* UTZ CERTIFIED, theo cách mà logo đó không bị rơi ra trong quá trình lưu kho hay vận chuyển.
3. XAY XÁT VÀ ĐÓNG BAO CÀ PHÊ NHÂN UTZ CERTIFIED		
3. XÁT VỎ CÀ PHÊ THÓC: TÁCH RIÊNG CÀ PHÊ UTZ CERTIFIED VÀ CÀ PHÊ KHÔNG PHẢI UTZ CERTIFIED		
3.A.1	*Xát vỏ cà phê thóc* UTZ CERTIFIED phải được thực hiện tách riêng khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED tránh bị lẫn.	Khi xát vỏ cà phê thóc UTZ CERTIFIED phải được thực hiện theo lô riêng, tách biệt trên thực tế (hoặc về thời gian) với cà phê không phải UTZ CERTIFIED có công đoạn chế biến tương tự. Bất cứ hệ thống nào khác đảm bảo tránh lẫn cà phê UTZ CERTIFIED và cà phê không phải là UTZ CERTIFIED đều được chấp nhận.
3.A.2	*Phân loại và phân cấp* cà phê nhân UTZ CERTIFIED phải được thực hiện tách riêng khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED tránh bị lẫn.	Phân loại và phân cấp cà phê UTZ CERTIFIED phải được thực hiện theo lô riêng, tách riêng với cà phê không phải UTZ CERTIFIED có công đoạn tương tự. Bất cứ hệ thống nào khác đảm bảo tránh lẫn cà phê UTZ CERTIFIED và cà phê không phải là UTZ CERTIFIED đều được chấp nhận.
3.B XÁT VỎ CÀ PHÊ QUẢ KHÔ: TÁCH RIÊNG CÀ PHÊ UTZ CERTIFIED VÀ CÀ PHÊ KHÔNG PHẢI UTZ CERTIFIED		
3.B.1	*Xát vỏ cà phê quả khô* UTZ CERTIFIED phải được thực hiện tách riêng khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED tránh bị lẫn.	Xát vỏ cà phê quả khô UTZ CERTIFIED phải được thực hiện theo lô riêng, tách biệt trên thực tế (hoặc về thời gian) với cà phê không phải là UTZ CERTIFIED có công đoạn chế biến tương tự. Bất cứ hệ thống nào khác đảm bảo tránh lẫn cà phê UTZ CERTIFIED và cà phê không phải là UTZ CERTIFIED đều được chấp nhận.
3.B.2	*Phân loại và phân cấp* cà phê quả khô UTZ CERTIFIED phải được thực hiện tách riêng khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED tránh bị lẫn.	Phân loại và phân cấp cà phê quả khô UTZ CERTIFIED phải được thực hiện trên những lô riêng, tách biệt với cà phê không phải là UTZ CERTIFIED có công đoạn chế biến tương tự. Bất cứ thống nào khác đảm bảo tránh lẫn cà phê UTZ CERTIFIED và cà phê không phải là UTZ CERTIFIED đều được chấp nhận.

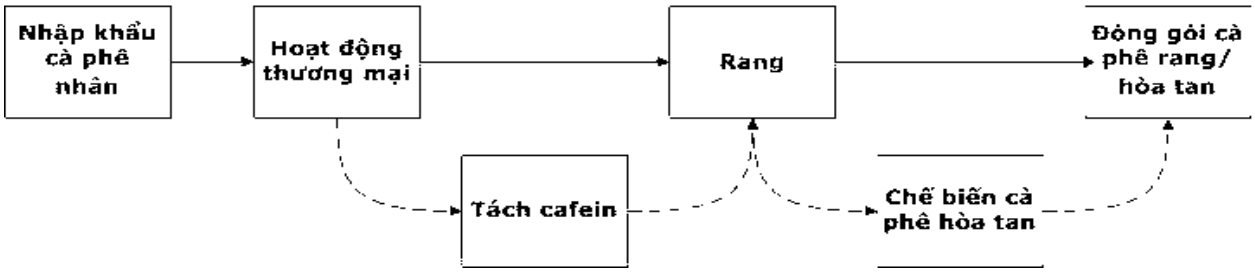
Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN
3.C ĐÓNG BAO CÀ PHÊ NHÂN UTZ CERTIFIED ĐỂ LƯU KHO VÀ VẬN CHUYỂN		
3.C.1	*Cà phê nhân* UTZ CERTIFIED phải được tách riêng với cà phê nhân không phải là UTZ CERTIFIED trong *lưu kho và vận chuyển* để tránh bị lẫn.	
3.C.2	Đơn vị thực hiện lưu kho và vận chuyển dạng bao phải đảm bảo <u>các bao chứa cà phê nhân</u> đều chứa <u>100% cà phê nhân UTZ CERTIFIED</u>.	Hệ thống này có thể được dựa trên những văn bản và quy trình và/hoặc một hệ thống tự động.
3.C.3	Đơn vị thực hiện lưu kho và vận chuyển hàng rời hay kiện lớn phải đảm bảo các bao kiện lớn lớn hay container có chứa <u>100% cà phê nhân UTZ CERTIFIED</u>.	Hệ thống này có thể được dựa trên những văn bản và quy trình và/hoặc một hệ thống tự động.
3.D ĐẢM BẢO NHẬN DẠNG SẢN PHẨM		
3.D.1	Đơn vị phải đảm bảo có thể nhận dạng ngay được *cà phê nhân* UTZ CERTIFIED.	Đơn vị phải có một hệ thống có thể đảm bảo gắn logo UTZ CERTIFIED *Good Inside* (sử dụng sơn thực phẩm chất lượng) cho các bao (lớn) *cà phê nhân* UTZ CERTIFIED, theo cách mà logo đó không bị rơi ra trong quá trình lưu kho, xử lý hay vận chuyển.
3.D.2	Đơn vị thực hiện lưu kho và vận chuyển dạng bao phải đảm bảo chỉ các bao có chứa <u>100% cà phê nhân UTZ CERTIFIED</u> được mang logo UTZ CERTIFIED *Good Inside*.	
3.D.3	Đơn vị thực hiện lưu kho và vận chuyển hàng rời hay kiện lớn phải đảm bảo chỉ các bao lớn hay container có chứa <u>100% cà phê nhân UTZ CERTIFIED</u> được mang logo UTZ CERTIFIED *Good Inside*.	

PHẦN C – CÁC YÊU CẦU ĐỐI VỚI VIỆC XỬ LÝ TỪ CÀ PHÊ NHÂN ĐẾN THÀNH PHẨM

Trong sơ đồ dưới đây bạn có thể thấy tổng quan chung về các hoạt động liên quan đến phần này. Phần này áp dụng cho tất cả những đơn vị thực hiện một trong những hoạt động sau:

8. Cung cấp bất cứ dịch vụ nào nêu trong phần C
9. Phối trộn cà phê nhân
10. Tách cafein từ cà phê nhân
11. Rang cà phê
12. Chế biến hòa tan
13. Đóng gói cà phê rang/ cà phê hòa tan
14. Triển khai hệ thống theo dõi nguồn gốc Trace-n-tell

Sơ đồ quy trình cà phê tại các nước tiêu thụ



Đơn vị có sản lượng nhỏ

Nếu bạn là đơn vị thực hiện một trong những hoạt động trong phần C **và** hoạt động với khối lượng nhỏ hơn 50MT cà phê nhân mỗi năm, thì không bắt buộc phải có chứng nhận về Quy trình Giám sát Nguồn gốc.

UTZ CERTIFIED cho phép những đơn vị có sản lượng nhỏ sử dụng logo và công bố trên sản phẩm mà không phải chứng nhận. Đơn vị có sản lượng nhỏ cần phải thực hiện việc tự đánh giá sự tuân thủ liên quan đến các hoạt động triển khai. Để biết thêm chi tiết về chính sách này có thể yêu cầu theo địa chỉ: communications@utzcertified.org

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN
PHẦN C – CÁC YÊU CẦU VỀ XỬ LÝ TỪ CÀ PHÊ NHÂN ĐẾN THÀNH PHẨM		
1. THUÊ NGOÀI / ĐƠN VỊ CUNG CẤP DỊCH VỤ		
1.1	Trong trường hợp đơn vị trong chuỗi cung ứng (đơn vị được chứng nhận) thuê dịch vụ ngoài thực hiện bất cứ hoạt động nào được nêu trong phần này, những qui định dưới đây được áp dụng: Đơn vị (được chứng nhận) có trách nhiệm về việc tuân thủ các tiêu chí thanh tra liên quan đến dịch vụ thuê thực hiện của bên cung cấp dịch vụ. Bên cung cấp dịch vụ là một phần trong chứng nhận của đơn vị khi họ đi thuê dịch vụ thực hiện hoạt động. Phải có một bản tự đánh giá về sự tuân thủ các tiêu chí thanh tra UTZ CERTIFIED liên quan đến các dịch vụ họ cung cấp. Nếu các hoạt động thuê ngoài có bao gồm việc xử lý cà phê trên thực tế Tổ chức chứng nhận có thể quyết định tiến hành thanh tra thực tế đơn vị làm dịch vụ.	Bản tự đánh giá có thể do bên cung cấp dịch vụ hoặc của đơn vị đi thuê làm. Bản tự đánh giá này sử dụng các danh mục kiểm tra của Quy trình Giám sát Nguồn gốc UTZ để đánh giá. Tổ chức Chứng nhận có thể yêu cầu các bằng chứng bổ sung. Bên cung cấp dịch vụ có thể yêu cầu được chứng nhận về Quy trình Giám sát Nguồn gốc nếu họ mong muốn. Trong trường hợp Bên cung cấp dịch vụ có chứng nhận về Quy trình Giám sát Nguồn gốc, thì Tổ chức chứng nhận không cần kiểm tra việc thực hiện các hoạt động được thuê; Đơn vị được chứng nhận lưu bản chứng nhận có hiệu lực của Bên cung cấp dịch vụ tại văn phòng mình là đủ để chứng minh sự tuân thủ.
2. PHỐI TRỘN CÀ PHÊ NHÂN: TÁCH RIÊNG CÀ PHÊ UTZ CERTIFIED VÀ CÀ PHÊ KHÔNG PHẢI LÀ UTZ CERTIFIED Không có tiêu chí không áp dụng		
2.1	Đơn vị phải vận hành một hệ thống đảm bảo cà phê *nhân* UTZ CERTIFIED không bị lẫn với cà phê không phải là UTZ CERTIFIED trong quá trình *lưu kho và vận chuyển*	Điều này có thể được thực hiện thông qua việc tách riêng và có nhận dạng cà phê UTZ CERTIFIED.
2.2	Đơn vị phải vận hành một hệ thống đảm bảo cà phê *nhân* UTZ CERTIFIED không bị lẫn với cà phê không phải là UTZ CERTIFIED trong *quá trình phối trộn*.	Điều này có thể được thực hiện thông qua việc tách riêng và có nhận dạng cà phê nhân UTZ CERTIFIED
2.3	Đơn vị phải vận hành một hệ thống đảm bảo cà phê đã *được phối trộn* UTZ CERTIFIED không bị lẫn với cà phê không phải là UTZ CERTIFIED trong quá trình *lưu kho và vận chuyển.*	Điều này có thể được thực hiện thông qua việc tách riêng và có nhận dạng cà phê UTZ CERTIFIED.

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN
3. TÁCH CAFFEIN TỪ CÀ PHÊ NHÂN: TÁCH RIÊNG CÀ PHÊ UTZ CERTIFIED VÀ CÀ PHÊ KHÔNG PHẢI LÀ UTZ CERTIFIED Không có tiêu chí không áp dụng		
3.1	Đơn vị thực hiện tách cafein phải vận hành một hệ thống đảm bảo cà phê *nhân* UTZ CERTIFIED không bị lẫn với cà phê không phải là UTZ CERTIFIED trong quá trình *lưu kho và vận chuyển*.	Điều này có thể được thực hiện thông qua việc tách riêng và có nhận dạng cà phê UTZ CERTIFIED.
3.2	Đơn vị thực hiện tách cafein phải vận hành một hệ thống đảm bảo cà phê UTZ CERTIFIED không bị lẫn với cà phê không phải là UTZ CERTIFIED trong suốt *quá trình tách cafein*.	Điều này có thể được thực hiện thông qua việc tách riêng và có nhận dạng cà phê nhân UTZ CERTIFIED.
3.3	Đơn vị thực hiện tách cafein phải vận hành một hệ thống đảm bảo cà phê *nhân đã được tách cafein* UTZ CERTIFIED không bị lẫn với cà phê không phải là UTZ CERTIFIED trong quá trình *lưu kho và vận chuyển*.	Điều này có thể được thực hiện thông qua việc tách riêng và có nhận dạng cà phê UTZ CERTIFIED.
4. RANG CÀ PHÊ: TÁCH RIÊNG CÀ PHÊ UTZ CERTIFIED VÀ CÀ PHÊ KHÔNG PHẢI LÀ UTZ CERTIFIED Không có tiêu chí không áp dụng		
4.1	Đơn vị vận hành một hệ thống đảm bảo rằng cà phê *nhân* UTZ CERTIFIED không bị lẫn với cà phê không phải UTZ CERTIFIED trong quá trình *lưu kho và vận chuyển*.	Điều này có thể được thực hiện thông qua việc tách riêng và có nhận dạng cà phê UTZ CERTIFIED.
4.2	Đơn vị vận hành một hệ thống đảm bảo rằng cà phê UTZ CERTIFIED không bị lẫn với cà phê không phải UTZ CERTIFIED trong quá trình *rang cà phê.*	Điều này có thể được thực hiện thông qua việc tách riêng và có nhận dạng cà phê nhân UTZ CERTIFIED.
4.3	Đơn vị vận hành một hệ thống đảm bảo rằng cà phê đã rang UTZ CERTIFIED không bị lẫn với cà phê không phải UTZ CERTIFIED trong quá trình *lưu kho và vận chuyển*.	Điều này có thể được thực hiện thông qua việc tách riêng và có nhận dạng cà phê UTZ CERTIFIED.
5. CHẾ BIẾN HÒA TAN: TÁCH RIÊNG CÀ PHÊ UTZ CERTIFIED VÀ CÀ PHÊ KHÔNG PHẢI LÀ UTZ CERTIFIED Không có tiêu chí không áp dụng		
5.1	Đơn vị vận hành một hệ thống đảm bảo rằng cà phê đã rang UTZ CERTIFIED không bị lẫn với cà phê không phải UTZ CERTIFIED trong quá trình *lưu kho và vận chuyển*	Điều này có thể được thực hiện thông qua việc tách riêng và có nhận dạng cà phê UTZ CERTIFIED.

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN
5.2	Đơn vị chế biến cà phê hòa tan vận hành một hệ thống đảm bảo rằng cà phê *đã rang* UTZ CERTIFIED không bị lẫn với cà phê không phải UTZ CERTIFIED trong *quá trình chiết xuất*.	Chiết xuất cà phê UTZ CERTIFIED (chiết xuất hương, vị và mầu sắc từ cà phê đã rang và xay) được tiến hành theo những lô riêng, tách biệt trên thực tế (bằng những ngăn chiết xuất riêng) hay thực hiện ở thời điểm khác nhau tách khỏi cà phê không phải là UTZ CERTIFIED có công đoạn chế biến tương tự. Các lô nước cốt (đầu ra của quá trình chiết xuất) nếu dự định công bố là cà phê UTZ CERTIFIED *Good Inside* thì phải chứa ít nhất 90% cà phê UTZ CERTIFIED. Tất cả các lô cà phê đã rang (nhập vào cho quá trình chiết xuất) mà chứa ít nhất 90% cà phê nhân UTZ CERTIFIED có thể được coi là đầu vào UTZ CERTIFIED.
5.3	Đơn vị chế biến cà phê hòa tan vận hành một hệ thống đảm bảo rằng nước cốt cà phê UTZ CERTIFIED không bị lẫn với cà phê không phải UTZ CERTIFIED trong *quá trình sấy*.	Sấy cà phê nước UTZ CERTIFIED (*sấy lạnh hay sấy phun*) được tiến hành theo những lô riêng riêng, tách riêng trên thực tế (bằng những ngăn chiết xuất riêng) hoặc ở thời điểm khác nhau để tách khỏi nước cốt cà phê không phải là UTZ CERTIFIED có công đoạn chế biến tương tự. Phải tránh lẫn nước cốt cà phê UTZ CERTIFIED với nước cốt cà phê không phải UTZ CERTIFIED. Tất cả nước cốt cà phê mà chứa ít nhất 90% cà phê UTZ CERTIFIED có thể được coi là đầu vào UTZ CERTIFIED.
5.4	Đơn vị chế biến cà phê hoà tan vận hành một hệ thống đảm bảo các lô *cà phê hoà tan* không bị lẫn với cà phê hòa tan không phải UTZ CERTIFIED trong *lưu kho và vận chuyển.*	Điều này có thể được thực hiện thông qua việc tách riêng và có nhận dạng cà phê UTZ CERTIFIED
6. ĐẢM BẢO NHẬN DẠNG SẢN PHẨM VÀ SỬ DỤNG LOGO UTZ CERTIFIED *Good Inside* Không có tiêu chí không áp dụng		
6.1	Đơn vị vận hành một hệ thống đảm bảo rằng chỉ những bao cà phê *rang/hòa tan* có chứa trên 90% cà phê UTZ CERTIFIED được mang logo UTZ CERTIFIED *Good Inside*.	Việc sử dụng tên và/hoặc logo UTZ CERTIFIED trên sản phẩm chỉ được phép khi những sản phẩm này chứa **ít nhất 90%** cà phê UTZ CERTIFIED. Đơn vị phải vận hành một hệ thống đảm bảo rằng các bao cà phê có mang logo UTZ CERTIFIED *Good Inside* luôn chứa trên 90% cà phê UTZ CERTIFIED.
6.2	Đơn vị phải tuân thủ chính sách về dán nhãn và Truyền thông UTZ CERTIFIED *Good Inside.*	Logo UTZ CERTIFIED *Good Inside* và bất kỳ công bố nào trên sản phẩm chỉ có thể được sử dụng khi tuân thủ với "Chính sách dán nhãn và Truyền thông UTZ CERTIFIED *Good Inside* ". Đơn vị phải có văn bản chấp thuận của UTZ CERTIFIED về việc sử dụng logo hoặc mọi công bố UTZ CERTIFIED *Good Inside* trên sản phẩm. Để yêu cầu phê duyệt của UTZ CERTIFIED liên hệ theo địa chỉ communications@utzcertified.org Những trường hợp ngoại lệ đối với các yêu cầu này phải được chấp nhận bằng văn bản của UTZ CERTIFIED.

Nº	TIÊU CHÍ THANH TRA	HƯỚNG DẪN THỰC HIỆN
7. HỆ THỐNG THEO DÕI NGUỒN GỐC TRACE-N-TELL		
*Ghi chú: **Chỉ áp dụng** đối với các đơn vị triển khai hệ thống **trace-n-tell** trực tuyến (hệ thống truy nguyên nguồn gốc cà phê). Hệ thống này là một công cụ tiếp thị trực tuyến cho phép những người sử dụng biết được những nhà sản xuất đã làm ra cà phê có trong gói cà phê rang/hòa tan.*		
7.A. XÁC NHẬN CÀ PHÊ ĐẦU VÀO Không có tiêu chí không áp dụng		
7.A.1	Đơn vị phải ghi lại các số UTZ CERTIFIED duy nhất nhận được.	Có được số truy nguyên duy nhất khi sử dụng chức năng truy nguyên trong cổng Good Inside Portal. Đơn vị lưu giữ ghi chép các số truy nguyên duy nhất của cà phê nhân nhận được và số này được liên hệ với silo chứa cà phê UTZ.
7.B GHI CHÉP ĐẦU VÀO ĐỂ SỬ DỤNG CHO THÀNH PHẨM UTZ CERTIFIED Không có tiêu chí không áp dụng		
7.B.1	Đơn vị vận hành một hệ thống ghi chép cà phê **UTZ sử dụng cho từng lệnh rang/chê biến hòa tan.**	
7.B.2	Đơn vị vận hành một hệ thống ghi chép việc lưu kho của **cà phê UTZ đã rang/sau chế biến hòa tan UTZ**	
7.B.3	Đơn vị vận hành một hệ thống ghi chép cà phê UTZ **đã rang/sau chế biến hòa tan** dùng cho từng loại thành phẩm UTZ	
7.C GHI CHÉP DỮ LIỆU VÀ LƯU KHO Không có tiêu chí không áp dụng		
7.C.1	Đơn vị vận hành một hệ thống đảm bảo rằng các số truy nguyên duy nhất được liên hệ đến các sản phẩm cuối cùng.	Sử dụng chức năng theo dõi trong cổng Good Inside Portal để có được số truy nguyên duy nhất. Đơn vị vận hành một hệ thống đảm bảo những số UTZ CERTIFIED duy nhất của cà phê nhân được ghi chép định kỳ đối với từng lô có nhận dạng (chẳng hạn nhận dạng bằng ngày hết hạn) của sản phẩm cuối cùng cụ thể trên trên hệ thống dữ liệu. Cơ sở dữ liệu cho những lô sản phẩm cuối cùng, hình thức nhận dạng và số truy nguyên duy nhất được đưa vào hệ thống truy nguyên cà phê (coffee tracer).