



SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)

Programa: Café de Colombia

Programa: Café de Cauca

Programa: Café de Nariño

Programa: Café del Huila

CAFECERT

Calle 73 # 8 – 13 Torre A piso 4 Bogotá, D.C. – Colombia

Conmutador: (+57) (1) 3136600 Ext. 1295, 1415, 1421

Web: www.fundacioncafecert.org

E-mail: CAFECERT@fundacioncafecert.org

Fax: (+57) (1) 2173950

Teléfono: 325 7421



Año	Mes	Día
2016	12	23

Señor

Luis Fernando Hernández F.

Gerente

CAFECERT

Calle 73 No. 8 – 13 Torre A Piso 4

Bogotá, D.C.

Asunto: **Solicitud de Certificación de producto**

Estimado señor Hernández:

Yo, como representante legal debidamente autorizado de Tostadora Café Baeza (Nombre de la Empresa).

Declaro:

- Ser el responsable de asegurar que nuestros cafés cumplen y sigan cumpliendo los requisitos en los cuales se basa la certificación.
- Comprometerme a cumplir los requisitos para la certificación, con las obligaciones establecidas en el documento **Reglas del Servicio de Certificación**, suministrado por CAFECERT, y a proporcionar cualquier información necesaria para la evaluación de los cafés que deben ser certificados.
- Conocer los documentos normativos aplicables en la certificación de cafés para Uso de la Denominación de Origen y/o la Indicación Geográfica CAFÉ DE COLOMBIA .

Por lo tanto solicito la certificación de los cafés detallados en esta solicitud y en los respectivos anexos.

Atentamente,

Alfonso Rodríguez Ramírez

Firma Persona Autorizada por el cliente

Representante legal

Cargo

Café Baeza

Empresa





SOLICITUD DE CERTIFICACIÓN

DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)

FECHA PRIMERA EDICIÓN:
2008/02/04FECHA ACTUALIZACIÓN:
2016/10/20

Número de Solicitud:

Año	Mes	Día
2016	12	23

1. Programa de Certificación a Aplicar

Café de Colombia x☐Café de Cauca ☐Café de Nariño ☐Café del Huila ☐

2. INFORMACIÓN DE LA EMPRESA

(Indique el tipo de actividad industrial que desarrolla su empresa; si su empresa realiza más de una actividad por favor márquelas todas)

Actividad Industrial: Torrefacción: x☐ Producción de solubles/extractos: ☐Trilla: x☐ Producción de descafeinados: ☐

Nombre de la Empresa Tostadora Café Baeza

País Colombia

Departamento/ciudad Santander/San Gil

Dirección de la empresa Kilómetro 2 vía San Gil- Charala

Dirección Correspondencia Kilómetro 2 vía San Gil- Charala

PBX	País: Colombia	Ciudad: San Gil	Número: 7243951	FAX	País: N.A	Ciudad: N.A	Número: N.A
------------	----------------	-----------------	-----------------	------------	-----------	-------------	-------------

E-Mail Corporativo: N.A

Dirección página Web: N.A

3. INFORMACIÓN DEL CONTACTO PRINCIPAL

Esta información corresponde a la persona responsable del proceso de certificación de producto –Contacto de CAFECERT-

Nombre(s) Alfonso

Apellido(s) Rodríguez Rojas

Dirección Km. 2 vía San Gil- Charala

Cargo Representante Legal

Responsable en asuntos de:	Registro de marca	<input type="checkbox"/>	Calidad	<input type="checkbox"/>	Producción	<input type="checkbox"/>	Todas las anteriores	<input type="checkbox"/>
	Compra de café	<input checked="" type="checkbox"/>	Mercadeo	<input type="checkbox"/>	Otra	<input checked="" type="checkbox"/>	Cuál? Representación legal	

PBX	País: Colombia	Ciudad: San Gil	Número: 7243951	FAX	País: N.A.	Ciudad: N.A	Número: N.A
------------	----------------	-----------------	-----------------	------------	------------	-------------	-------------

Celular	País: Colombia	Ciudad: San Gil	Número: 3214774437	Correo Corporativo:	tostadoracafebaeza@gmail.com
----------------	----------------	-----------------	--------------------	---------------------	------------------------------

Página

3 de 13



4. PLANTAS DONDE SE PROCESA EL CAFÉ A CERTIFICAR

Por favor registre la siguiente información de las plantas donde se procesa el café de origen a certificar

Planta	Nombre de la planta de producción	Dirección/Ciudad/País	Nombre completo del responsable	Tipo de actividad (1)
01	Tostadora Café Baeza	Kilómetro 2 vía San Gil-Charala	David Alfonso Rodríguez Rojas	Trilladora y torrefacción
02				
03				
04				

Si el café a certificar se procesa en más de cuatro (4) plantas por favor anexe una lista con la información adicional.

(1) Tipo de actividad: Trilladora, Torrefacción, Producción de Soluble, Producción de Descafeinados.

4.1 Características de las plantas de producción de café

¿La empresa que represento cumple con todas las normas sanitarias necesarias para la manipulación y conservación del **Café a Certificar** en las mejores condiciones asegurando la conservación de las cualidades del café objeto de la protección de la D.O.?

SI ☐ NO ☐ ☐

¿La empresa que represento cuenta con los procedimientos necesarios para separar e identificar el **Café a Certificar**, objeto de protección por la D.O., de otros cafés?

SI ☐ NO ☐ ☐

4.2 Información técnica

¿La empresa que represento controla y tiene documentado todo el proceso de venta del **Café a Certificar**?

SI ☐ NO ☐ Si su respuesta es NO, indique quién más está involucrado y qué actividades desarrolla en este proceso:

☐

¿Sus proveedores tienen un sistema de registros y documentos que demuestran el origen del café que usted les compra?

SI ☐ NO ☐ En caso afirmativo, describir el sistema o tipos de documentos: Factura de venta

Por favor registre las certificaciones vigentes con las cuales cuenta cada una de las plantas de producción que usted señaló en el numeral 2: (Tales como: ISO 9000, ISO 14000, BPM, HACCP, etc.)

Planta 1	BPM	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ninguna	<input type="checkbox"/>
Planta 2	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ninguna	<input type="checkbox"/>
Planta 3	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ninguna	<input type="checkbox"/>
Planta 4	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ninguna	<input type="checkbox"/>

¿Su café a certificar cuenta con otros Certificados de Producto?

SI ☐ NO ☒ Si su respuesta es SI, Especifique: ☐

¿Su café cuenta con Sistemas de Trazabilidad?

SI ☐ NO ☐ Si su respuesta es SI, Especifique: Despacho, lote y seguimiento



5. TIPO DE CERTIFICACIÓN A SOLICITAR

Certificación por primera vez (Uso de la D.O.P. Café de Colombia)	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Ampliación de una certificación existente	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>
Si es Ampliación relacione el Número del Certificado de Conformidad Vigente	<input type="text"/>	
Tiene otros Certificados de Conformidad vigentes (emitidos por CAFECERT)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input checked="" type="checkbox"/>
Relacione los Números de los Certificados de Conformidad con que cuenta	<input type="text"/>	

6. ALCANCE DE LA CERTIFICACIÓN SOLICITADA

Describa todos los cafés que desea certificar para el uso de la Denominación de Origen

Indique los tipos de café para los cuales se solicita la certificación (señale con una x)

Café verde (tabla 1)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Café tostado (tabla 2)	SI <input checked="" type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>
Café soluble /Extracto de café (tabla 3)	SI <input type="checkbox"/>	NO <input type="checkbox"/>

Declaro que mi empresa:

- a) Cumple en todo momento las disposiciones aplicables al sistema de certificación.
- b) Toma las medidas necesarias para que pueda realizarse adecuadamente la evaluación inicial, la evaluación de seguimiento, permitir el examen de la documentación y el acceso a todas las áreas y registros (incluidos los informes de auditorías internas) del personal de CAFECERT, cuando se le solicite.
- c) Toma las medidas necesarias para la solución de reclamaciones.
- d) Proporciona información veraz y transparente,

Una vez otorgada la certificación, mi empresa se compromete a:

- a) Utiliza la certificación únicamente para el alcance para el cual se le ha concedido.
- b) Hace apelaciones únicamente con respecto al alcance para el cual se ha concedido la certificación.
- c) Dejar de usar, una vez suspendida o retirada la certificación, toda publicidad que contenga cualquier referencia a ella y devolver cualquier documento relacionado con ella cuando lo exija CAFECERT.
- d) Suspende el uso de toda publicidad relativa a la certificación, en el momento de la suspensión o cancelación de la certificación.
- e) Utiliza la certificación sólo para indicar que los productos están certificados en conformidad con las normas especificadas.
- f) Vela porque ningún certificado o informe, ni ninguna parte del mismo, se utiliza de manera engañosa.
- g) Cumple con los requisitos de CAFECERT al hacer referencia a su condición de empresa con cafés certificados en medios de comunicación, tales como documentos publicitarios, folletos o publicidad.
- h) Informa a su debido tiempo a la Oficina de Certificación CAFECERT de cualquier cambio en la información contenida en la solicitud.
- i) Facilita el acceso del personal de CAFECERT y del Organismo de Acreditación a sus plantas cuando se le solicite.
 - 1. Conserva un registro de todos los reclamos conocidos con respecto al cumplimiento de los requisitos de la certificación y pone tales registros a disposición del organismo de certificación cuando se le solicita, y toma las acciones adecuadas con respecto a tales reclamos y a las deficiencias que se encuentren en los productos que afectan la conformidad con los requisitos de la certificación.
 - 2. documenta las acciones realizadas.



- j) Informa al organismo de certificación, sin retraso, acerca de los cambios que pueden afectar su capacidad para cumplir con los requisitos de la certificación.





DESCRIPCIÓN CAFÉ A CERTIFICAR

Programa: Denominación de Origen (DO)

Empresa:
Tostadora Café Baeza

Fecha:
14/12/2016

Número de Solicitud:

1. Descripción del Alcance de la Certificación

La descripción de los cafés a certificar debe relacionarse en la siguientes Tablas:

Tabla 1 “**Descripción del Café Verde a Certificar**”,

Tabla 2 “**Descripción del Café Tostado a Certificar**”

Tabla 3*: **Descripción del Café Soluble y/o Extracto a Certificar**”,

Usted podrá diligenciar la información de todos y cada uno de los cafés que desea certificar, relacionando estos en las Tablas mencionadas. En cada línea usted debe registrar la información correspondiente a un solo café; si por ejemplo, desea certificar cuatro (4) cafés usted deberá diligenciar la información en cuatro (4) filas de la Tabla correspondiente, una para cada café a certificar.

Antes de diligenciar las Tablas tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

1.1 Tabla 1 “**Descripción del Café Verde a Certificar**”,

Tipos de cafés verde a certificar: Excelso, Consumo, Pasilla. Usted puede certificar café excelso según preparación –Extra, Supremo, Premiun, etc.-

Para los cafés **verde excelso** usted podrá solicitar la certificación para el **café excelso de exportación** o **café excelso según preparación**; ejemplos de preparación son: Premium, Supremo, Extra, Especial, Excelso de Exportación.

- Si usted especifica **como café verde a Certificar EXCELSO DE EXPORTACIÓN**, El café será evaluado de acuerdo a los requisitos mínimos de calidad para la exportación de café verde especificados en la Resolución número 2 de 25 de abril de 2016 del Comité Nacional de Cafeteros. En el Certificado de Conformidad se hará referencia a **Café verde Excelso**.
- Si usted especifica **como Café verde a Certificar EXCELSO PREMIUM, EXCELSO EXTRA**, etc. El café será evaluado de acuerdo con los requisitos especificados para la exportación de café verde en la Resolución número 2 de 25 de abril de 2016 del Comité Nacional de Cafeteros, para todas las características de inspección –defectos, humedad, taza- exceptuando tamaño, para el que se realizará evaluación de acuerdo con las especificaciones establecidas en la tabla. En el Certificado de Conformidad se hará referencia a la preparación de excelso específica: Excelso Premium, Excelso Extra, etc..

En La Tabla 1, en la columna “**Preparación**” se debe especificar la preparación a certificar así:

Porcentaje retenido en la malla de preparación y porcentaje retenido malla de tolerancia.

Ejemplo: **95% retenido malla 18 con Tolerancia 5% retenido malla 14.**

Por industrialización se entenderá:

Regular: se refiere al café verde sin descafeinar.

Descafeinado: se refiere al café verde descafeinado.

Nota: La certificación del café excelso no implica la autorización de exportación del producto, pues para tal finalidad éste debe cumplir con las normas de calidad de café de exportación establecidas por el Comité Nacional de Cafeteros por mandato legal.

1.2 Café Tostado, Soluble y Extracto

En la Tabla 2 usted podrá diligenciar la información correspondiente a los cafés tostados y en la Tabla 3 los cafés solubles y extracto de café a certificar.

Tenga en cuenta que para los cafés de denominaciones de origen regionales (Nariño, Cauca y Huila) no aplican los tipos de café soluble y extracto.

- **Marcas:** Describa la marca para cada uno de los cafés a certificar. Tenga en cuenta que las diferentes marcas de café diferentes deben ser registradas individualmente.

Si con una misma marca se comercializan dos o más tipos de café, deberá registrarse por separado cada tipo de café. Ejemplo:

Café MARCA X Regular

Café MARCA X Descafeinado

En éste caso se debe registrar en la tabla cada café por separado.

- **Dueño de la marca:** Indicar quien es el titular del registro marcario ante la oficina de registros de marca de su respectivo país.
- **Países donde se comercializa:** Registrar los países en donde se comercializan los cafés a certificar.

- **Tamaño:** Indicar el peso de cada una de las presentaciones en las que se comercializa el producto (ejemplo: frasco de **150 g** y frasco de **350 g**).
- **Materia prima:** Indicar la calidad del café verde utilizado para el procesamiento del producto final. Ejemplo: Excelso, Pasilla, Consumo. Si se utiliza una preparación especial de café Excelso –Supremo, Premiun, etc. – se debe especificar la preparación tal como se describe en el aparte 1.1 para café verde.

Tabla 1: Descripción del Café Verde a Certificar									
Café Verde Almendra					Planta donde se procesa (4)	Países / Ciudades donde se comercializa (si aplica)	Tipo de Certificación (D.O.) (5)	Número estimado de sacos a producir por año	Cuántos meses al año tiene producción
Tipo de Café (1)	Preparación (2)	Industrialización (3)							
		Descafeinado	Regular						
1			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
2			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
3			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
4			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
5			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
6			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
7			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
8			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
9			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					
10			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>					

(1) Describa el tipo de café verde; excelso, pasilla o consumo.

(2) Describa la preparación; aplica para excelsos Premium, Supremo, etc., Especifique porcentaje retenido sobre malla de preparación y % retenido por la malla de retención, Ej. 95% Malla 18 y 5% retenido malla 14.

(3) Marque con una "X" la opción que aplique al café. Nota: La industrialización "Descafeinado" solo aplica para Café de Colombia.

(4) Tenga en cuenta que en la Planta que registre se produce el café relacionado en Tipo de Certificación (Café de Colombia, Café de Cauca, Café de Nariño y/o Café del Huila) que se procesa.

(5) Especifique la Denominación de Origen a la que aplica: Café de Colombia, Café de Cauca, Café de Nariño, Café del Huila.

Tabla 2: Descripción del Café Tostado a Certificar

Marca	Dueño de la marca	Tipo de producto						Materia prima utilizada (3)	Tamaño de la presentación	Países donde se comercializa	Planta donde se procesa(4)	Tipo de Certificación (D.O.) (5)	Número estimado de sacos a producir por año	Cuántos meses al año tiene producción							
		Café Tostado(1)		Industrialización(2)																	
		Grano	Molido	Regular	Descafeinado	Saborizado															
1	Café Baeza	Tostadora Café Baeza	<input type="checkbox"/>	x <input type="checkbox"/>	x <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	consumo	125 gramos	ninguno	Tostadora café Baeza, san gil	Café de Colombia	750	12							
2	Café Baeza	Tostadora Café Baeza	<input type="checkbox"/>	x <input type="checkbox"/>	x <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Consumo	250 gramos	ninguno	Tostadora Café Baeza, San Gil	Café de Colombia	100	12							
3	Café Baeza	Tostadora café Baeza	<input type="checkbox"/>	x <input type="checkbox"/>	x <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Consumo	500 gramos	ninguno	Tostadora Café Baeza, San Gil	Café de Colombia	250	12							
4	Café Baeza	Tostadora Café Baeza	x <input type="checkbox"/>	x <input type="checkbox"/>	x <input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Excelso	500 gramos	ninguno	Tostadora Café Baeza, San Gil	Café de Colombia	166	12							
5			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
6			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
7			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
8			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
9			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														
10			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>														

(1) Marque con una "X" la opción que aplique al café.

(2) Marque con una "X" la opción que aplique al café. Nota: La industrialización "Descafeinado" y "Saborizado" solo aplica para Café de Colombia.

(3) Materia prima utilizada: Excelso, Consumo, Pasilla. Si la materia prima es Excelso con preparación especial –Supremo, Premiun, etc. especifique % retenido malla de preparación y % retenido por la malla de tolerancia,. Ej. 95% Malla 18 y 5% retenido malla 14.

(4) Tenga en cuenta que en la Planta que registre se produce el café relacionado en Tipo de Certificación (Café de Colombia, Café de Cauca, Café de Nariño y/o Café del Huila) que se procesa.

(5) Especifique la Denominación de Origen a la que aplica: Café de Colombia, Café de Cauca, Café de Nariño, Café del Huila.

Tabla 3: Descripción del Café Soluble y/o Extracto a Certificar **

Tabla 3: Descripción del Café Soluble y/o Extracto a Certificar **													
Marca		Dueño de la marca	Tipo de producto					Tamaño de la presentación (3)	Países de comercialización	Planta de producción	Tipo de Certificación (DO) a la que aplica (4)	Número estimado de sacos a producir por año	Cuántos meses al año tiene producción
			Soluble liofilizado/soluble aromatizado/extracto (1)	Industrialización			Materia prima(2)						
				Regular	Descafeinado	Saborizado							
1				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
2				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
3				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
4				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
5				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
6				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
7				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
8				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
9				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							
10				<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>							

(**) Aplica únicamente para Denominación de Origen Café de Colombia, No aplica para Denominación de Origen: Café de Cauca, Café de Nariño, Café del Huila.

- (1) Registre el tipo de café a certificar: Soluble liofilizado, soluble aromatizado, extracto de café
- (2) Materia prima: Excelso, Consumo, Pasilla.
- (3) Especifique el o los tamaños en que se comercializa el café.
- (4) Especifique la Denominación de Origen a la que aplica: Café de Colombia, Café de Cauca, Café de Nariño, Café del Huila.