



# SỔ TAY

HƯỚNG DẪN QUẢN LÝ

VÀ SỬ DỤNG

NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN

CÀ PHÊ VIỆT NAM

CHẤT LƯỢNG CAO

DÀNH CHO TỔ CHỨC QUẢN LÝ, NGƯỜI SỬ  
DỤNG NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN CÀ PHÊ  
VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO

**BỘ NÔNG NGHIỆP VÀ PHÁT TRIỂN NÔNG THÔN**

**SỔ TAY**

**HƯỚNG DẪN QUẢN LÝ VÀ SỬ DỤNG NHÃN HIỆU  
CHỨNG NHẬN CÀ PHÊ VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO**

*Dành cho Tổ chức quản lý, người sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận Cà phê  
Việt Nam chất lượng cao*

*Tài liệu này được xây dựng trong khuôn khổ Đề tài “Nghiên cứu, xây dựng mô hình liên kết chuỗi giá trị trong sản xuất và thương mại cà phê Việt Nam chất lượng cao”, thuộc Dự án khoa học và công nghệ phát triển sản phẩm quốc gia “Cà phê Việt Nam chất lượng cao”*

## MỤC LỤC

LỜI NÓI ĐẦU .....	4
<b>PHẦN 1:.....</b>	<b>5</b>
<b>MỘT SỐ KHÁI NIỆM VÀ QUY ĐỊNH PHÁP LÝ VỀ NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN VÀ NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN CÀ PHÊ VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO .....</b>	<b>5</b>
1. Một số khái niệm và quy định pháp lý về Nhãn hiệu chứng nhận.....	5
1.1. Khái niệm Nhãn hiệu chứng nhận.....	5
1.2. Quy định về tổ chức, cá nhân có quyền đăng ký .....	5
1.3. Quy định về hồ sơ đăng ký.....	6
1.4. Chủ sở hữu và sử dụng NHCN.....	6
2. Nhãn hiệu chứng nhận Cà phê Việt Nam chất lượng cao .....	7
<b>PHẦN 2:.....</b>	<b>8</b>
<b>HỆ THỐNG QUẢN LÝ NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN CÀ PHÊ VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO .....</b>	<b>8</b>
1. Chủ sở hữu và quản lý NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao.....	8
2. Nội dung quản lý NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao.....	8
3. Mẫu NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao.....	9
<b>PHẦN 3:.....</b>	<b>11</b>
<b>TIÊU CHÍ SẢN PHẨM CÀ PHÊ NHÂN ĐỦ ĐIỀU KIỆN MANG NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN.....</b>	<b>11</b>
1. Đặc điểm sản phẩm cà phê nhân mang NHCN .....	11
2. Tiêu chí sản phẩm cà phê nhân Robusta .....	12
2.1. Nội dung tiêu chí – Điều kiện sản xuất, chế biến và quy cách chất lượng cà phê Robusta .....	12
2.2. Quy định tiêu chuẩn chất lượng tối thiểu của ICE FUTURE cho cà phê nhân Robusta.....	17
2.3. Quy định về bao gói của ICE FUTURE cho cà phê nhân Robusta.....	18
3. Tiêu chí sản phẩm cà phê nhân Arabica.....	19

3.1. Nội dung tiêu chí – Điều kiện sản xuất, chế biến và quy cách chất lượng cà phê Arabica .....	19
3.2. Quy định tiêu chuẩn chất lượng tối thiểu của ICE FUTURE cho cà phê nhân Arabica .....	26
3.3. Quy định về bao gói của ICE FUTURE cho cà phê nhân Arabica .....	27
<b>PHẦN 4:.....</b>	<b>29</b>
<b>TIÊU CHÍ SẢN PHẨM CÀ PHÊ RANG, CÀ PHÊ BỘT ĐỦ ĐIỀU KIỆN MANG NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN .....</b>	<b>29</b>
1. Đặc điểm sản phẩm cà phê rang mang NHCN.....	29
2. Tiêu chí chất lượng sản phẩm cà phê rang mang NHCN .....	29
3. Đặc điểm cà phê bột mang NHCN.....	35
4. Tiêu chí chất lượng sản phẩm cà phê bột mang Nhãn hiệu chứng nhận.....	36
<b>PHẦN 5:.....</b>	<b>43</b>
<b>QUẢN LÝ VÀ SỬ DỤNG NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN CÀ PHÊ VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO .....</b>	<b>43</b>
1. Quy định về cấp quyền sử dụng NHCN .....	43
2. Điều kiện được quyền đăng ký sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận.....	43
3. Trình tự thủ tục xin cấp giấy chứng nhận lần đầu .....	45
4. Sửa đổi, bổ sung và cấp lại Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN.....	46
5. Đình chỉ, thu hồi quyền sử dụng NHCN.....	47
5.1. Đình chỉ quyền sử dụng NHCN.....	47
5.2. Thu hồi Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN .....	47
6. Sử dụng dấu hiệu NHCN .....	48
7. Kiểm tra việc sử dụng NHCN .....	49
7.1. Hệ thống kiểm soát 3 cấp độ.....	49
7.2. Nội dung và tần suất kiểm soát .....	49
8. Kinh phí phục vụ việc quản lý NHCN .....	50
9. Các hành vi vi phạm Quy chế sử dụng NHCN, xử lý vi phạm và giải quyết tranh chấp .....	50

9.1. Các hành vi vi phạm Quy chế bao gồm:.....	50
9.2. Phát hiện, xử lý vi phạm và giải quyết tranh chấp .....	51
<b>PHẦN 6:.....</b>	<b>52</b>
<b>QUYỀN VÀ NGHĨA VỤ CÁC BÊN LIÊN QUAN .....</b>	<b>52</b>
1. Quyền và nghĩa vụ của Hiệp hội.....	52
1.1. Quyền của Hiệp hội.....	52
1.2. Nghĩa vụ của Hiệp hội .....	52
2. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân sử dụng NHCN .....	52
2.1. Quyền của tổ chức, cá nhân sử dụng NHCN .....	52
2.2. Nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân sử dụng NHCN .....	53
<b>PHẦN 7:.....</b>	<b>54</b>
<b>QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC ĐỐI VỚI NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN CÀ PHÊ VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO .....</b>	<b>54</b>
1. Quản lý nhà nước về sở hữu trí tuệ .....	54
2. Bảo vệ quyền sở hữu trí tuệ của NHCN.....	54
3. Quản lý, giám sát của Bộ NN&PTNT đối với Hiệp hội về hoạt động quản lý NHCN .....	55
<b>PHỤ LỤC.....</b>	<b>56</b>
Phụ lục 1: Mẫu Đơn đăng ký sử dụng NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao .	56
Phụ lục 2: Mẫu giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao.....	60
Phụ lục 3: Mẫu biên bản thẩm định tổ chức đăng ký sử dụng NHCN .....	62
Phụ lục 4: Mẫu biên bản kiểm tra tổ chức sử dụng NHCN .....	65

## LỜI NÓI ĐẦU

Việt Nam là một trong những nước sản xuất cà phê lớn nhất thế giới, đứng thứ hai về xuất khẩu cà phê nhưng đứng đầu xuất khẩu cà phê nhân Robusta. Cà phê nhân của Việt Nam đã xuất khẩu đến 80 quốc gia và vùng lãnh thổ và chiếm 10% thị phần thị trường cà phê nhân thế giới. Việt Nam đã hình thành nhiều vùng chuyên canh sản xuất cà phê hàng hoá lớn, tạo việc làm và thu nhập cho gần 600 nghìn hộ nông dân. Từ cả chính sách đến hành động, ngành cà phê đang thay đổi để hướng đến một nền sản xuất hiệu quả, bền vững, cung cấp cà phê chất lượng cao ra thị trường. Định hướng nâng cao chất lượng cà phê được cụ thể hóa thông qua phê duyệt Đề án khung phát triển sản phẩm quốc gia “Cà phê Việt Nam chất lượng cao” tại Quyết định số 4653/QĐ-BNN-KHCN ngày 15/11/2017 của Bộ Nông nghiệp và PTNT với các can thiệp tổng thể, đồng bộ từ giống, quy trình sản xuất, công nghệ chế biến, xây dựng mô hình liên kết, hỗ trợ phát triển thị trường, thương mại hóa và xây dựng Nhãn hiệu chứng nhận (NHCCN) “Cà phê Việt Nam chất lượng cao”.

Quy chế quản lý và sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận là căn cứ pháp lý để chủ sở hữu Nhãn hiệu chứng nhận tiến hành các hoạt động cấp và thu hồi quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận cũng như quản lý việc sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận. Đồng thời, Quy chế quản lý và sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận cũng là tài liệu bắt buộc trong hồ sơ đăng ký bảo hộ Nhãn hiệu chứng nhận.

Quy chế quản lý sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận “Cà phê Việt Nam chất lượng cao” quy định việc quản lý và sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận trên các sản phẩm cà phê Việt Nam đáp ứng các tiêu chí đề ra nhằm mục đích quảng bá sản phẩm, giữ gìn uy tín, tạo niềm tin cho người tiêu dùng, nâng cao năng lực cạnh tranh cho các sản phẩm cà phê của Việt Nam trên thị trường trong nước và quốc tế.

Nhằm giúp các cơ quan quản lý nhà nước, cơ quan quản lý Nhãn hiệu chứng nhận Cà phê Việt Nam chất lượng cao, tổ chức, cá nhân có mong muốn đăng ký sử dụng cũng như đã được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận “Cà phê Việt Nam chất lượng cao” nắm rõ các quy định về quản lý và sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận này, cơ quan chủ trì đề tài đã xây dựng **Sổ tay hướng dẫn quản lý và sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận “Cà phê Việt Nam chất lượng cao”**. Tài liệu này sẽ là nguồn tham khảo thông tin và cẩm nang hướng dẫn hữu ích trong quá trình xây dựng và phát triển Nhãn hiệu chứng nhận “Cà phê Việt Nam chất lượng cao”.

# PHẦN 1:

## MỘT SỐ KHÁI NIỆM VÀ QUY ĐỊNH PHÁP LÝ VỀ NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN VÀ NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN CÀ PHÊ VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO

### 1. Một số khái niệm và quy định pháp lý về Nhãn hiệu chứng nhận

#### 1.1. Khái niệm Nhãn hiệu chứng nhận

Nhãn hiệu chứng nhận (NHCN) là nhãn hiệu mà chủ sở hữu nhãn hiệu cho phép tổ chức, cá nhân khác sử dụng trên hàng hoá, dịch vụ của tổ chức, cá nhân đó để chứng nhận các đặc tính về xuất xứ, nguyên liệu, vật liệu, cách thức sản xuất hàng hoá, cách thức cung cấp dịch vụ, chất lượng, độ chính xác, độ an toàn hoặc các đặc tính khác của hàng hoá, dịch vụ mang nhãn hiệu (*Điều 4.18 Luật SHTT*).

#### 1.2. Quy định về tổ chức, cá nhân có quyền đăng ký

*Điều 87 Luật SHTT 2005* quy định về quyền đăng ký nhãn hiệu như sau:

- Tổ chức, cá nhân có quyền đăng ký nhãn hiệu dùng cho hàng hoá do mình sản xuất hoặc dịch vụ do mình cung cấp.
- Tổ chức, cá nhân tiến hành hoạt động thương mại hợp pháp có quyền đăng ký nhãn hiệu cho sản phẩm mà mình đưa ra thị trường nhưng do người khác sản xuất với điều kiện người sản xuất không sử dụng nhãn hiệu đó cho sản phẩm và không phản đối việc đăng ký đó.
- Tổ chức tập thể được thành lập hợp pháp có quyền đăng ký nhãn hiệu tập thể để các thành viên của mình sử dụng theo quy chế sử dụng nhãn hiệu tập thể; đối với dấu hiệu chỉ nguồn gốc địa lý của hàng hoá, dịch vụ, tổ chức có quyền đăng ký là tổ chức tập thể của các tổ chức, cá nhân tiến hành sản xuất, kinh doanh tại địa phương đó.
- Tổ chức có chức năng kiểm soát, chứng nhận chất lượng, đặc tính, nguồn gốc hoặc tiêu chí khác liên quan đến hàng hoá, dịch vụ có quyền đăng ký NHCN với điều kiện không tiến hành sản xuất, kinh doanh hàng hoá, dịch

vụ đó.

### 1.3. Quy định về hồ sơ đăng ký

Theo quy định, đơn đăng ký bảo hộ NHCN bao gồm (Điều 100, 104 Luật SHTT; Điểm 7, 37 Thông tư 01/2007/TT-BKHCN):

- Tờ khai đăng ký
- Tài liệu, mẫu vật, thông tin thể hiện đối tượng sở hữu công nghiệp được đăng ký (mẫu nhãn hiệu và danh mục hàng hóa dịch vụ mang nhãn hiệu)
- Chứng từ nộp phí, lệ phí
- Quy chế sử dụng NHCN;
- Bản thuyết minh về tính chất, chất lượng đặc trưng (hoặc đặc thù) của sản phẩm mang nhãn hiệu
- Bản đồ xác định lãnh thổ (nếu nhãn hiệu đăng ký là NHCN nguồn gốc địa lý của sản phẩm)

Trong đó, Quy chế sử dụng NHCN phải có những nội dung chủ yếu sau đây:

- Tổ chức, cá nhân là chủ sở hữu nhãn hiệu;
- Điều kiện để được sử dụng nhãn hiệu;
- Các đặc tính của hàng hoá, dịch vụ được chứng nhận bởi nhãn hiệu;
- Phương pháp đánh giá các đặc tính của hàng hoá, dịch vụ và phương pháp kiểm soát việc sử dụng nhãn hiệu;
- Chi phí mà người sử dụng nhãn hiệu phải trả cho việc chứng nhận, bảo vệ nhãn hiệu, nếu có.

### 1.4. Chủ sở hữu và sử dụng NHCN

**Chủ sở hữu NHCN** là tổ chức (có chức năng kiểm định và xác nhận các đặc tính của hàng hoá, dịch vụ và không thực hiện chức năng sản xuất, kinh doanh hàng hoá, dịch vụ đó) được Cục Sở hữu trí tuệ cấp Giấy chứng nhận đăng ký NHCN.

**Chủ đơn đăng ký sở hữu công nghiệp** là tổ chức, cá nhân nộp đơn đăng ký sáng chế, thiết kế bố trí, kiểu dáng công nghiệp, nhãn hiệu, chỉ dẫn địa lý. Khi văn bằng bảo hộ sáng chế/giải pháp hữu ích, thiết kế bố trí, kiểu dáng công nghiệp, nhãn hiệu được cấp, chủ đơn sẽ được ghi nhận là chủ văn bằng bảo hộ (Khoản 2,



Điều 1, Thông tư 16/2016/TT-BKHHCN ngày 30 tháng 06 năm 2016 của Bộ Khoa học và Công nghệ). Như vậy, khi được giao là chủ đơn đăng ký NHCN, chủ đơn sẽ được ghi nhận là chủ sở hữu và tổ chức quản lý NHCN đó.

Chủ sở hữu nhãn hiệu cho phép các tổ chức, cá nhân sản xuất, kinh doanh hàng hoá, dịch vụ được sử dụng NHCN cho hàng hoá, dịch vụ của họ nếu hàng hoá, dịch vụ đó có các đặc tính xác định trong quy chế sử dụng NHCN;

Tổ chức, cá nhân muốn sử dụng NHCN phải được chủ sở hữu nhãn hiệu cho phép và phải đảm bảo đáp ứng các điều kiện quy định trong Quy chế sử dụng nhãn hiệu.

## 2. Nhãn hiệu chứng nhận Cà phê Việt Nam chất lượng cao

Nhãn hiệu chứng nhận Cà phê Việt Nam chất lượng cao là nhãn hiệu chứng nhận cấp quốc gia cho các sản phẩm cà phê nhân, cà phê rang, cà phê bột được bảo hộ tại **Quyết định số [.....] cấp ngày [.....]** của Cục Sở hữu trí tuệ.

Quy chế sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận quốc gia Cà phê Việt Nam chất lượng cao quy định việc quản lý và sử dụng NHCN này trên các sản phẩm cà phê Việt Nam đáp ứng các tiêu chí đề ra nhằm mục đích quảng bá sản phẩm, giữ gìn uy tín, tạo niềm tin cho người tiêu dùng, nâng cao năng lực cạnh tranh cho các sản phẩm cà phê của Việt Nam trên thị trường trong nước và quốc tế.

Quy chế quản lý và sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận áp dụng đối với:

- Chủ sở hữu Nhãn hiệu chứng nhận là Hiệp hội Cà phê Ca cao Việt Nam;
- Tổ chức thanh tra được Hiệp hội Cà phê Ca cao Việt Nam ủy nhiệm;
- Tổ chức sản xuất, chế biến, kinh doanh sản phẩm cà phê được cấp quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận.

Quy chế quản lý và sử dụng NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao/ Vietnam Premium Coffee cho sản phẩm Cà phê nhân được quy định tại Quyết định 138/QĐ-HHCPCC ngày 01/12/2022 của Hiệp hội Cà phê Ca cao Việt Nam.

Quy chế quản lý và sử dụng NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao/ Vietnam Premium Coffee cho sản phẩm Cà phê rang, cà phê bột được quy định tại Quyết định 139/QĐ-HHCPCC ngày 01/12/2022 của Hiệp hội Cà phê Ca cao Việt Nam

# PHẦN 2:

## HỆ THỐNG QUẢN LÝ NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN CÀ PHÊ VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO

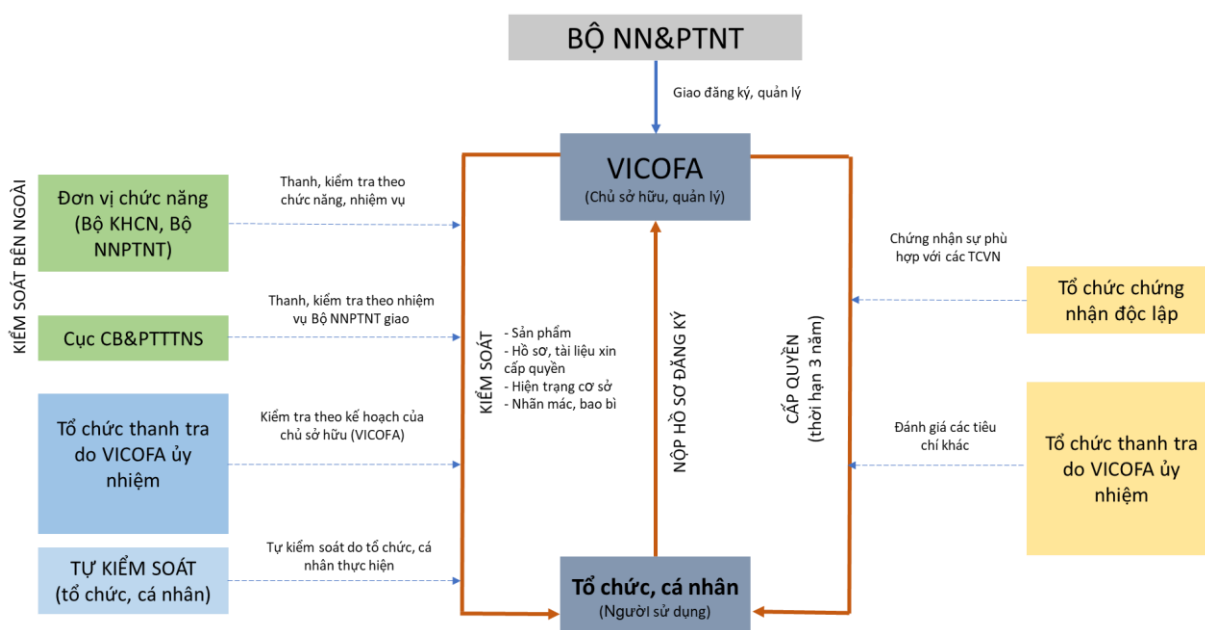
### 1. Chủ sở hữu và quản lý NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao

Hiệp hội Cà phê Ca cao Việt Nam (VICOFA) là chủ sở hữu và đơn vị quản lý NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao.

Tổ chức, cá nhân tham gia sản xuất, chế biến cà phê là người sử dụng NHCN.

Các bên tham gia vào quản lý NHCN gồm cơ quan quản lý nhà nước, tổ chức thanh tra do VICOFA ủy nhiệm. Tổ chức chứng nhận độc lập tham gia với vai trò cung cấp dịch vụ chứng nhận.

*Sơ đồ mô hình quản lý NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao*



### 2. Nội dung quản lý NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao

Quản lý NHCN sau khi được bảo hộ gồm các hoạt động chính sau:

- Cấp, sửa đổi, bổ sung, cấp lại, đình chỉ, thu hồi giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN cho tổ chức, cá nhân: bao gồm quy định trình tự, thủ tục về cấp, sửa đổi, bổ sung, cấp lại, đình chỉ, thu hồi giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN cho tổ chức, cá nhân đủ điều kiện.

- Kiểm soát sử dụng NHCN: là việc triển khai và vận hành hệ thống kiểm soát hoạt động sử dụng NHCN của các tổ chức cá nhân được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng của chủ sở hữu và kiểm tra, giám sát của cơ quan nhà nước đối với chủ sở hữu trong việc quản lý NHCN.
- Phát hiện, xử lý vi phạm và giải quyết tranh chấp: quy định các hành vi vi phạm Quy chế quản lý sử dụng NHCN và cách thức giải quyết khi có tranh chấp xảy ra.
- Quảng bá NHCN: bao gồm các hoạt động quảng bá NHCN ra cộng đồng các nhà sản xuất, nông dân, Hợp tác xã, chế biến, rang xay, nhà xuất nhập khẩu và rộng rãi đến người tiêu dùng cà phê trong và ngoài nước.

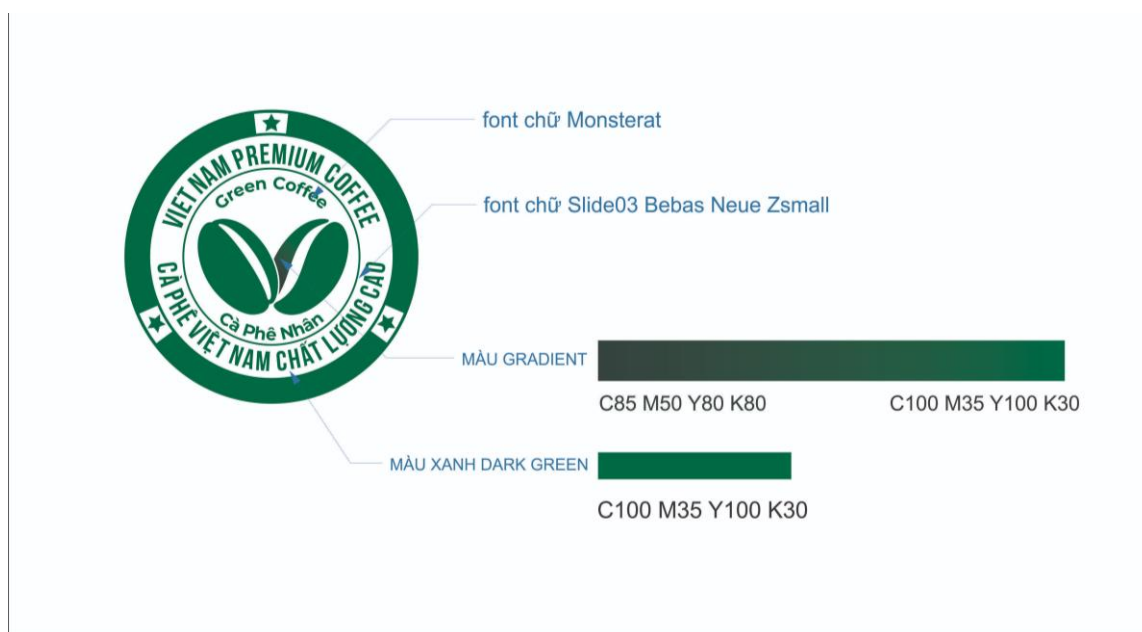
### 3. Mẫu NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao

Mẫu NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao được phê duyệt sử dụng để đăng ký NHCN tại Quyết định số 136/QĐ-HHCPCP ngày 29/11/2022 của Hiệp hội Cà phê – Ca cao Việt Nam về việc Lựa chọn Biểu trưng để Đăng ký NHCN Cà phê Việt Nam Chất lượng cao/ Vietnam Premium Coffee.

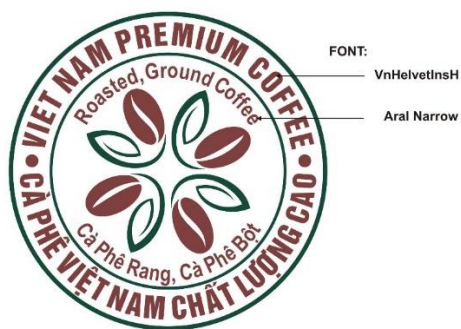
Mẫu NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao bao gồm 01 mẫu nhãn hiệu cho cà phê nhân và 01 mẫu nhãn hiệu cho cà phê rang, cà phê bột.

Thông số kỹ thuật của 2 mẫu nhãn hiệu được quy định như sau:

- Thông số kỹ thuật của mẫu cà phê nhân:



- Thông số kỹ thuật của mẫu cà phê rang, cà phê bột



CHỈ SỐ MÀU:

■ C = 47; M = 85; Y = 80; K = 4

■ C = 92; M = 54; Y = 84; K = 25

## PHẦN 3:

# TIÊU CHÍ SẢN PHẨM CÀ PHÊ NHÂN ĐỦ ĐIỀU KIỆN MANG NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN

### 1. Đặc điểm sản phẩm cà phê nhân mang NHCN

- **Nguồn gốc cà phê nhân:** Quả cà phê dùng để chế biến cà phê nhân được thu hoạch từ cây cà phê được trồng trên lãnh thổ Việt Nam.
- **Quả cà phê hoặc cà phê nhân** nhập khẩu từ các quốc gia, vùng lãnh thổ khác để chế biến trên lãnh thổ Việt Nam không phải là đối tượng được cấp Nhãn hiệu chứng nhận.
- **Giống cà phê:** Các giống cà phê (vối) Robusta (*Coffea canephora*) và các giống cà phê (chè) Arabica (*Coffea arabica*) được các cơ quan chuyên môn chức năng của Việt Nam công nhận.
- **Vùng canh tác cà phê:** Vùng canh tác cà phê nằm trong vùng được quy hoạch của quốc gia và địa phương.
- **Quy trình canh tác cà phê:** Khuyến khích tổ chức, doanh nghiệp áp dụng các tiêu chuẩn bền vững, tự nguyện của Việt Nam và quốc tế.
- **Thu hoạch, lưu giữ cà phê:** Khuyến khích thu hái cà phê quả chín trên 90%, không thu hái cà phê non, kém chất lượng; Thu hái, lưu giữ, vận chuyển đảm bảo an toàn và tránh hư hỏng sản phẩm; Cà phê thu hái theo quy trình này phải được để tại khu vực riêng biệt, có đánh dấu, đặc điểm nhận dạng dễ dàng, tránh chồng lấn với các khu vực khác.
- **Lưu giữ hồ sơ:** Ghi chép và lưu giữ tài liệu, hồ sơ, thông tin nêu trên trong vòng hai năm nhằm phục vụ công tác kiểm tra, kiểm soát của các tổ chức, cơ quan liên quan. Số liệu minh bạch để truy xuất được nguồn gốc sản phẩm.

## 2. Tiêu chí sản phẩm cà phê nhân Robusta

### 2.1. Nội dung tiêu chí – Điều kiện sản xuất, chế biến và quy cách chất lượng cà phê Robusta

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
A	Điều kiện sản xuất cà phê Robusta			150	50
1	Nguồn gốc cà phê nhân	<p>Quả cà phê dùng để chế biến cà phê nhân được thu hoạch từ cây cà phê được trồng trên lãnh thổ Việt Nam</p> <p>Quả cà phê hoặc cà phê nhân nhập khẩu từ các quốc gia, vùng lãnh thổ khác để chế biến trên lãnh thổ Việt Nam không phải là đối tượng được cấp Nhân hiệu chứng nhận</p>	Có các tài liệu minh chứng, xác thực được nguồn gốc, địa điểm trồng cà phê	20	
2	Giống cà phê	Các giống cà phê (vối) Robusta (Coffea canephora)	Các giống cà phê được các cơ quan chuyên môn chức năng của Việt Nam công nhận	20	
3	Vườn canh tác cà phê	<p>Vườn canh tác cà phê nằm trong vùng được quy hoạch của quốc gia và địa phương</p> <p>Vườn canh tác cà phê không có nguồn gốc từ phá rừng hoặc gây suy</p>	<p>Có minh chứng về cà phê được canh tác trong vùng được quy hoạch</p> <p>Có minh chứng cà phê được sản xuất trên đất không có nguồn gốc từ phá rừng hoặc gây suy</p>	20	

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		thoái rừng và phải có thông tin tọa độ GPS	thoái rừng và có tọa độ GPS của vườn canh tác cà phê		
4	Quy trình canh tác cà phê	Khuyến khích tổ chức, doanh nghiệp áp dụng các tiêu chuẩn bền vững, tự nguyện của Việt Nam và quốc tế	(Ví dụ các tiêu chuẩn: Tiêu chuẩn GAP, VietGAP: 10 điểm Tiêu chuẩn hữu cơ Việt Nam: 10 điểm Tiêu chuẩn 4C: 10 điểm Tiêu chuẩn Rainforest: 10 điểm Tiêu chuẩn Fairtrade: 10 điểm Tiêu chuẩn khác: 10 điểm)  (Lưu ý: Áp dụng phiên bản mới nhất của tiêu chuẩn)		50
5	Thu hoạch, lưu giữ cà phê	Khuyến khích thu hái cà phê quả chín trên 90%, không thu hái cà phê non, kém chất lượng  Thu hái, lưu giữ, vận chuyển đảm bảo an toàn và tránh hư hỏng sản phẩm  Cà phê thu hái theo quy trình này phải được để tại khu vực riêng biệt,	(Ví dụ Tiêu chuẩn TCVN 9278 Cà phê quả tươi - Yêu cầu kỹ thuật (phiên bản mới nhất)	50	

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		có đánh dấu, đặc điểm nhận dạng dễ dàng, tránh chồng lấn với các khu vực khác			
6	Lưu giữ hồ sơ	Ghi chép và lưu giữ tài liệu, hồ sơ, thông tin từ tiêu chí 1 đến tiêu chí 5 trong thời gian 1 năm	Có tài liệu, hồ sơ bản cứng hoặc bản mềm minh chứng cho việc áp dụng	40	

Tiêu chí thiết yếu là tiêu chí bắt buộc phải áp dụng. Tiêu chí thứ yếu là tiêu chí khuyến khích áp dụng. Cà phê nhân Robusta đạt chất lượng cao phải áp dụng 100% các tiêu chí thiết yếu và khuyến khích áp dụng trọn vẹn các tiêu chí thứ yếu, tương đương với từ 150 điểm trở lên

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
B	Điều kiện cơ sở chế biến và quy cách chất lượng cà phê nhân Robusta			250	50
1	An toàn thực phẩm	Tuân thủ các quy định hiện hành của pháp luật quốc gia và địa phương	Có tài liệu hay chứng nhận xác thực, minh chứng cho việc áp dụng	30	
2	Quy trình chế biến	Cơ sở áp dụng quy trình chế biến ướt hoặc chế biến khô: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiến biến khô: 10 điểm</li> <li>• Chế biến ướt: 20 điểm</li> </ul>	Có quy trình hay lưu đồ chế biến ướt hoặc chế biến khô		20
3	Chỉ tiêu chất lượng	Đáp ứng tiêu chuẩn chất lượng đối với hạng P	Chi tiết quy định tiêu chuẩn chất	80	



#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
	cà phê nhân	(Premium) và Hạng 1 theo quy định của ICE FUTURE Europe cho cà phê Robusta	lượng tối thiểu cho từng loại cà phê tại tiểu mục 2.2		
4	Lưu kho, bảo quản, bao bì	<p>Tách biệt khu vực lưu kho sản phẩm giữa quy trình chế biến ướt, chế biến khô, giữa sản phẩm chế biến theo quy trình chất lượng cao và quy trình thông thường. Các khu vực được phân lập, đánh dấu, dễ dàng nhận dạng. Có số liệu minh bạch để truy xuất được nguồn gốc của sản phẩm</p> <p>Sản phẩm được bảo quản ở nơi khô ráo, đảm bảo vệ sinh, an toàn. Đảm bảo độ ẩm của cà phê từ 12,5-13%</p> <p>Bao bì đựng cà phê bảo đảm quy cách đóng gói theo quy định của ICE FUTURE Europe cho cà phê Robusta</p>	<p>Có tài liệu, hồ sơ (bản cứng hoặc bản mềm) minh chứng nguồn gốc sản phẩm (ví dụ phiếu nhập kho, phiếu xuất kho, nhật kí chế biến, mã số lô hàng, hóa đơn, chứng từ liên quan xác định được nguồn gốc sản phẩm)</p> <p>Xác định độ ẩm theo Tiêu chuẩn TCVN 6928 (ISO 6673) (phiên bản mới nhất)</p> <p>Quy định bao bì, đóng gói cho cà phê Robusta tại tiểu mục 2.3</p>	30	
5	Hệ thống quản trị	Khuyến khích cơ sở áp dụng các giải pháp quản trị như ISO, phần mềm, số hóa...	(Ví dụ áp dụng Tiêu chuẩn ISO 9001, phần mềm quản trị, số hóa...) (phiên bản mới nhất)	20	10

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		Có dữ liệu, giải pháp, phương thức chứng minh được nguồn gốc sản phẩm	(Ví dụ lưu giữ hồ sơ, áp dụng các giải pháp quản trị, phần mềm, số hóa...)		
6	Tính pháp lý	<p>Được cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có nội dung đăng ký hoạt động sản xuất, chế biến, kinh doanh sản phẩm cà phê</p> <p>Cơ sở đủ điều kiện chế biến cà phê theo quy định</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về an toàn phòng cháy chữa cháy</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về Thuế</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về bảo vệ môi trường trong hoạt động sản xuất, kinh doanh</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về sử dụng lao động (trong đó có đóng Bảo hiểm xã hội, không sử dụng lao động cưỡng bức và bắt buộc, sử dụng lao động trẻ em dưới 15 tuổi theo quy định, khám sức khỏe định kì,</p>	<p>Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh</p> <p>Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp</p> <p>Hồ sơ, tài liệu minh chứng cho việc tuân thủ điều kiện chế biến và quy định về an toàn phòng cháy chữa cháy</p> <p>Xác nhận nghĩa vụ thuế 1 năm gần nhất</p> <p>Các hoạt động sản xuất, kinh doanh không ảnh hưởng tiêu cực đến môi trường</p> <p>Thông báo kết quả đóng Bảo hiểm xã hội 1 năm gần nhất</p>	60	

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		đảm bảo quyền lợi người lao động) Tuân thủ việc kiểm tra định kì, đột xuất của các cơ quan quản lý được ủy nhiệm quản lý Nhân hiệu chứng nhận Cà phê Việt Nam chất lượng cao			
7	Sử dụng năng lượng	Khuyến khích áp dụng sử dụng năng lượng hiệu quả, tiết kiệm, sử dụng năng lượng tái tạo, có kế hoạch cân đối giảm thiểu phát thải các-bon	Có các tài liệu, hồ sơ, chứng nhận minh chứng cho việc áp dụng		10
8	Phúc lợi xã hội	Có các hoạt động xã hội, thiện nguyện, vì cộng đồng được ghi nhận	Bằng khen, giấy ghi nhận, giấy chứng nhận...		10
9	Lưu giữ hồ sơ	Ghi chép và lưu giữ tài liệu, hồ sơ, thông tin từ tiêu chí 1 đến tiêu chí 8 trong thời gian 1 năm	Có tài liệu, hồ sơ bản cứng hoặc bản mềm minh chứng cho việc áp dụng	30	

*Tiêu chí thiết yếu là tiêu chí bắt buộc phải áp dụng. Tiêu chí thứ yếu là tiêu chí khuyến khích áp dụng. Cà phê nhân Robusta đạt chất lượng cao phải áp dụng 100% các tiêu chí thiết yếu và khuyến khích áp dụng trọn vẹn các tiêu chí thứ yếu, tương đương với từ 150 điểm trở lên*

## **2.2. Quy định tiêu chuẩn chất lượng tối thiểu của ICE FUTURE cho cà phê nhân Robusta**

*(Tiêu chuẩn chất lượng cà phê Robusta của sàn London được quy định tại mục GGGG.4 (trang 8) của tài liệu CONTRACT RULES: ICE FUTURES ROBUSTA COFFEE FUTURES CONTRACT do ICE Future Europe ban hành năm 2021).*

- **Tiêu chuẩn chất lượng sản phẩm tối thiểu**

Hạng cà phê	Chỉ tiêu
Hạng P (Premium)	Tối đa 0,5% lỗi (tính theo khối lượng) và tối đa 0,2% tạp chất (tính theo khối lượng) và tối thiểu 90% trên sàng 15 và tối thiểu 96% trên sàng 13 (tính trên 300 gram)
Hạng 1	Tối đa 3,0% lỗi (tính theo khối lượng) và tối đa 0,5% tạp chất (tính theo khối lượng) và tối thiểu 90% trên sàng 14 và tối thiểu 96% trên sàng 12 (tính trên 300 gram)

- **Phương pháp tính lỗi**

Các lỗi của cà phê Robusta bao gồm (nhưng không giới hạn) nhân đen, mảnh vỡ của nhân, quả tươi và nhân mốc, trong đó:

- Nhân đen (black bean): Nhân có hơn một nửa bề mặt hoặc bên trong (nội nhũ) bị đen
- Mảnh vỡ của nhân (bean fragment): Mảnh vỡ của nhân cà phê có thể tích nhỏ hơn một nửa nhân
- Quả tươi (cherry): Quả cà phê tươi
- Nhân mốc (mouldy bean): Nhân bị mốc hơn một nửa và có thể nhận biết bằng mắt thường

Tạp chất cà phê Robusta bao gồm vật thể không phải là nhân cà phê, thuộc về cà phê hoặc quả cà phê bao gồm (nhưng không giới hạn) cục đá (stone), mẫu cành cây (stick), đất (soil) và vỏ quả khô (husk).

### 2.3. Quy định về bao gói của ICE FUTURE cho cà phê nhân Robusta

(Quy định về bao gói của ICE FUTURE cho cà phê nhân Robusta được quy định tại mục GGGG.5 (trang 9-10) của tài liệu CONTRACT RULES: ICE FUTURES ROBUSTA COFFEE FUTURES CONTRACT do ICE Future Europe ban hành năm 2021)

a. Cà phê Robusta giao theo hợp đồng:

- i) Nếu được vận chuyển từ nước xuất khẩu dưới dạng bao thì phải được đóng trong bao có tình trạng bên ngoài tốt, bao được dệt từ sợi tự nhiên, đủ chắc chắn trong quá trình vận chuyển và lưu kho, chưa qua được sử dụng, bao sạch và phù hợp để chứa thực phẩm và đáp ứng các tiêu chí khác có thể đã được mô tả bởi Sàn giao dịch; và

- ii) Nếu được vận chuyển dưới dạng dòi (in bulk) thì phải được đóng:
  - A. trong bao có tình trạng bên ngoài tốt, bao được dệt từ sợi tự nhiên, đủ chắc chắn trong quá trình vận chuyển và lưu kho, chưa qua sử dụng, bao sạch và phù hợp để chứa thực phẩm và đáp ứng các tiêu chí khác có thể đã được mô tả bởi Sàn giao dịch; hoặc
  - B. trong các bao Jumbo (FIBCs) được niêm phong, có tình trạng bên ngoài tốt, sử dụng vật liệu giúp ngăn ngừa nước ngưng tụ trong quá trình lưu kho, đủ chắc chắn trong quá trình vận chuyển và lưu kho, chưa qua sử dụng, bao sạch và phù hợp để chứa thực phẩm và đáp ứng các tiêu chí khác có thể đã được mô tả bởi Sàn giao dịch.
- b. Nếu cà phê Robusta được vận chuyển từ nước xuất khẩu:
  - i) dưới dạng bao thì mỗi bao cà phê Robusta trong mỗi lô giao theo hợp đồng có trọng lượng tổng không vượt quá 80 kg; hoặc
  - ii) dưới dạng dòi;

2.4. mỗi bao cà phê Robusta trong mỗi lô giao theo hợp đồng có trọng lượng tổng không vượt quá 80 kg; hoặc

2.5. mỗi bao Jumbo cà phê Robusta trong mỗi lô giao theo hợp đồng có trọng lượng tổng không được nhỏ hơn 900 kg và không vượt quá 1.100 kg.

Cà phê Robusta giao theo hợp đồng có thể đóng bao lại. Các bao phải chưa qua sử dụng, bao sạch và phù hợp để chứa thực phẩm, đáp ứng tiêu chí tại mục GGGG.5(a)(ii) và đáp ứng các tiêu chí khác có thể đã được mô tả bởi Sàn giao dịch.

### 3. Tiêu chí sản phẩm cà phê nhân Arabica

#### 3.1. Nội dung tiêu chí – Điều kiện sản xuất, chế biến và quy cách chất lượng cà phê Arabica

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
A	Điều kiện sản xuất cà phê Arabica			150	50
1	Nguồn gốc cà phê nhân	Quả cà phê dùng để chế biến cà phê nhân được thu hoạch từ	Có các tài liệu minh chứng, xác thực được	20	

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		<p>cây cà phê được trồng trên lãnh thổ Việt Nam</p> <p>Quả cà phê hoặc cà phê nhân nhập khẩu từ các quốc gia, vùng lãnh thổ khác để chế biến trên lãnh thổ Việt Nam không phải là đối tượng được cấp Nhãn hiệu chứng nhận</p>	nguồn gốc, địa điểm trồng cà phê		
2	Giống cà phê	Các giống cà phê (chè) Arabica ( <i>Coffea arabica</i> )	Các giống cà phê được các cơ quan chuyên môn chức năng của Việt Nam công nhận	20	
3	Vườn canh tác cà phê	<p>Vườn canh tác cà phê nằm trong vùng được quy hoạch của quốc gia và địa phương</p> <p>Vườn canh tác cà phê không có nguồn gốc từ phá rừng hoặc gây suy thoái rừng và phải có thông tin tọa độ GPS</p>	<p>Có minh chứng về cà phê được canh tác trong vùng được quy hoạch</p> <p>Có minh chứng cà phê được sản xuất trên đất không có nguồn gốc từ phá rừng hoặc gây suy thoái rừng và có tọa độ GPS của vườn canh tác cà phê</p>	20	
4	Quy trình canh tác cà phê	Khuyến khích tổ chức, doanh nghiệp áp dụng các tiêu chuẩn bền vững, tự	(Ví dụ các tiêu chuẩn: Tiêu chuẩn GAP, VietGAP: 10 điểm		50

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		nguyên của Việt Nam và quốc tế	<p>Tiêu chuẩn hữu cơ Việt Nam: 10 điểm</p> <p>Tiêu chuẩn 4C: 10 điểm</p> <p>Tiêu chuẩn Rainforest: 10 điểm</p> <p>Tiêu chuẩn Fairtrade: 10 điểm</p> <p>Tiêu chuẩn khác: 10 điểm)</p> <p>(Lưu ý: Áp dụng phiên bản mới nhất của tiêu chuẩn)</p>		
5	Thu hoạch, lưu giữ cà phê	<p>Khuyến khích thu hái cà phê quả chín trên 90%, không thu hái cà phê non, xanh, kém chất lượng</p> <p>Thu hái, lưu giữ, vận chuyển đảm bảo an toàn</p> <p>Cà phê thu hái theo quy trình này phải được để tại khu vực riêng biệt, có đánh dấu, đặc điểm nhận dạng dễ dàng, tránh chồng lấn với các khu vực khác</p>	(Ví dụ Tiêu chuẩn TCVN 9278 Cà phê quả tươi - Yêu cầu kỹ thuật (phiên bản mới nhất)	50	
6	Lưu giữ hồ sơ	Ghi chép và lưu giữ tài liệu, hồ sơ, thông tin từ tiêu chí 1 đến	Có tài liệu, hồ sơ bản cứng hoặc bản mềm	40	

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		tiêu chí 5 trong thời gian 1 năm	minh chứng cho việc áp dụng		

Tiêu chí thiết yếu là tiêu chí bắt buộc phải áp dụng. Tiêu chí thứ yếu là tiêu chí khuyến khích áp dụng. Cà phê nhân Arabica đạt chất lượng cao phải áp dụng 100% các tiêu chí thiết yếu và khuyến khích áp dụng trọn vẹn các tiêu chí thứ yếu, tương đương với từ 150 điểm trở lên.

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
B	Điều kiện cơ sở chế biến và quy cách chất lượng cà phê nhân Arabica			250	50
1	An toàn thực phẩm	Tuân thủ các quy định hiện hành của pháp luật quốc gia và địa phương	Có tài liệu hay chứng nhận xác thực, minh chứng cho việc áp dụng	30	
2	Quy trình chế biến	Cơ sở áp dụng quy trình chế biến ướt hoặc chế biến khô: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Chiến biến khô: 10 điểm</li> <li>• Chế biến ướt: 20 điểm</li> </ul>	Có quy trình hay lưu đồ chế biến ướt hoặc chế biến khô		20
3	Chỉ tiêu chất lượng cà phê nhân	Đáp ứng tiêu chuẩn chất lượng tối thiểu trở lên theo quy định của ICE FUTURE U.S. cho cà phê Arabica	Chi tiết quy định tiêu chuẩn chất lượng tối thiểu cho từng loại cà phê tại tiểu mục 3.2	80	



#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
4	Lưu kho, bảo quản, bao bì	<p>Tách biệt khu vực lưu kho sản phẩm giữa quy trình chế biến ướt, chế biến khô, giữa sản phẩm chế biến theo quy trình chất lượng cao và quy trình thông thường. Các khu vực được phân lập, đánh dấu, dễ dàng nhận dạng. Có sổ liệu minh bạch để truy xuất được nguồn gốc của sản phẩm</p> <p>Sản phẩm được bảo quản ở nơi khô ráo, đảm bảo vệ sinh, an toàn. Đảm bảo độ ẩm của cà phê từ 12,5-13%</p> <p>Bao bì đựng cà phê bảo đảm quy cách đóng gói theo quy định của ICE FUTURE U.S. cho cà phê Arabica</p>	<p>Có tài liệu, hồ sơ (bản cứng hoặc bản mềm) minh chứng nguồn gốc sản phẩm (ví dụ phiếu nhập kho, phiếu xuất kho, nhật kí chế biến, mã số lô hàng, hóa đơn, chứng từ liên quan xác định được nguồn gốc sản phẩm)</p> <p>Xác định độ ẩm theo Tiêu chuẩn TCVN 6928 (ISO 6673) (phiên bản mới nhất)</p> <p>Quy định bao bì, đóng gói cho cà phê Arabica tại tiểu mục 3.3</p>	30	
5	Hệ thống quản trị	<p>Khuyến khích cơ sở áp dụng các giải pháp quản trị như ISO, phần mềm, số hóa...</p> <p>Có dữ liệu, giải pháp, phương thức chứng minh được nguồn gốc sản phẩm</p>	<p>(Ví dụ áp dụng Tiêu chuẩn ISO 9001, phần mềm quản trị, số hóa...) (phiên bản mới nhất)</p> <p>(Ví dụ lưu giữ hồ sơ, áp dụng các</p>	20	10

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
			giải pháp quản trị, phần mềm, số hóa...)		
6	Tính pháp lý	<p>Được cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có nội dung đăng ký hoạt động sản xuất, chế biến, kinh doanh sản phẩm cà phê</p> <p>Cơ sở đủ điều kiện chế biến cà phê theo quy định</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về an toàn phòng cháy chữa cháy</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về Thuế</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về bảo vệ môi trường trong hoạt động sản xuất, kinh doanh</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về sử dụng lao động (trong đó có đóng Bảo hiểm xã hội, không sử dụng lao động cưỡng bức và bắt buộc, sử dụng lao động trẻ em dưới 15 tuổi theo quy định,</p>	<p>Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh</p> <p>Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp</p> <p>Hồ sơ, tài liệu minh chứng cho việc tuân thủ điều kiện chế biến và quy định về an toàn phòng cháy chữa cháy</p> <p>Xác nhận nghĩa vụ thuế 1 năm gần nhất</p> <p>Các hoạt động sản xuất, kinh doanh không ảnh hưởng tiêu cực đến môi trường</p> <p>Thông báo kết quả đóng Bảo hiểm xã hội 1 năm gần nhất</p>	60	

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		khám sức khỏe định kì, đảm bảo quyền lợi người lao động)  Tuân thủ việc kiểm tra định kì, đột xuất của các cơ quan quản lý được ủy nhiệm quản lý Nhãn hiệu chứng nhận Cà phê Việt Nam chất lượng cao			
7	Sử dụng năng lượng	Khuyến khích áp dụng sử dụng năng lượng hiệu quả, tiết kiệm, sử dụng năng lượng tái tạo, có kế hoạch cân đối giảm thiểu phát thải các-bon	Có các tài liệu, hồ sơ, chứng nhận minh chứng cho việc áp dụng		10
8	Phúc lợi xã hội	Có các hoạt động xã hội, thiện nguyện, vì cộng đồng được ghi nhận	Bằng khen, giấy ghi nhận, giấy chứng nhận...		10
9	Lưu giữ hồ sơ	Ghi chép và lưu giữ tài liệu, hồ sơ, thông tin từ tiêu chí 1 đến tiêu chí 8 trong thời gian 1 năm	Có tài liệu, hồ sơ bản cứng hoặc bản mềm minh chứng cho việc áp dụng	30	

*Tiêu chí thiết yếu là tiêu chí bắt buộc phải áp dụng. Tiêu chí thứ yếu là tiêu chí khuyến khích áp dụng. Cà phê nhân Arabica đạt chất lượng cao phải áp dụng 100% các tiêu chí thiết yếu và khuyến khích áp dụng trọn vẹn các tiêu chí thứ yếu, tương đương với từ 250 điểm trở lên.*

### 3.2. Quy định tiêu chuẩn chất lượng tối thiểu của ICE FUTURE cho cà phê nhân Arabica

(Tiêu chuẩn chất lượng cà phê Arabica của sàn New York được quy định tại mục f) và g) (trang 8-30) của Phụ lục II Procedures for Grading Coffee and Issuance of Certificates of Grade của tài liệu COFFEE "C"® RULES do ICE Futures U.S.®, Inc ban hành năm 2021).

**Tiêu chuẩn chất lượng giao dịch tối thiểu theo Hợp đồng tương lai Coffee "C" như sau:**

- 1) Cà phê có chất lượng tốt, không có mùi cà phê cũ hoặc cà phê không chế biến ướt khi thử nếm;
- 2) Cà phê có chất lượng tốt để đưa vào rang;
- 3) Quy định về kích cỡ: i) 50% cà phê được lấy mẫu có kích cỡ từ sàng 15 trở lên và ii) không lớn hơn 5% cà phê được lấy mẫu có kích cỡ nhỏ hơn sàng 14;
- 4) Cà phê có màu lục và không có mùi lạ;
- 5) Cà phê không chứa nhiều hơn 15 lỗi toàn phần.

#### Cách tính lỗi

Các lỗi toàn phần (full imperfections) của cà phê Arabica được xác định như sau:

Lỗi toàn phần (full imperfection)	Các lỗi (imperfections)
1 lỗi toàn phần	1 nhân đen toàn bộ (full black) 1 nhân lên men (sour) 1 quả khô hoặc tươi (pod or cherry) 5 nhân rỗng ruột (shell) 5 nhân vỡ hoặc bị cắt (broken or cut bean) 2 đến 5 nhân đen từng phần, lên men từng phần hoặc non từng phần (partly black or partly sour or partly immature beans), phụ thuộc vào mức độ bị hỏng, bạc màu (spoiled, discoloured) 5 nhân nổi (floaters) 3 mẫu cành cây (sticks) nhỏ hơn ½ inch 1 mẫu cành cây (sticks) có kích cỡ từ ½ inch đến 1 inch 3 cục đá (stones) nhỏ hơn sàng 12 1 cục đá (stone) nhỏ hơn sàng 16 nhưng trên sàng 12

Lỗi toàn phần (full imperfection)	Các lỗi (imperfections)
	2 đến 3 vỏ hạt (hull hoặc husk) tùy thuộc vào kích cỡ; 10 bored beans <sup>1</sup> 2 đến 3 mảnh vỏ trấu (parchment) Bất cứ một vật thể nào không liên quan đến cà phê được tính là 1 lỗi toàn phần
2 lỗi toàn phần	1 mẫu cành cây có kích cỡ từ 1 đến 2 inch
3 lỗi toàn phần	1 mẫu cành cây có kích cỡ lớn hơn 2 inches; và 1 cục đá trên sàng 20

### 3.3. Quy định về bao gói của ICE FUTURE cho cà phê nhân Arabica

(Quy định về bao gói của ICE FUTURE cho cà phê nhân Arabica được quy định tại Rule 8.14 Storage and packaging của tài liệu COFFEE "C"® RULES do ICE Futures U.S.®, Inc ban hành năm 2021)

(5) Cà phê được đóng bao có dấu hiệu quốc gia trồng cà phê trên bao trước khi xuất khẩu, trừ trường hợp cà phê đóng bao lại (repackage) vẫn có thể được giao nếu i) bao mà đã được ghi dấu hiệu phù hợp bị bẩn hoặc hư hại và việc đóng bao lại được thực hiện bởi một kho hoặc nhà cân (weighmaster) được cấp phép tại một kho được cấp phép, và ii) bao mới chứa dấu hiệu xuất hiện trên bao ban đầu.

(6) được đóng bao, túi với kích cỡ thương mại được công nhận ở quốc gia trồng cà phê (ví dụ khối lượng tiêu chuẩn quốc gia và/hoặc địa phương trồng cà phê) và mỗi Lô được giao phải bao gồm các bao, túi đồng nhất về trọng lượng;

(7) được đóng trong bao được làm từ sợi xidal (sisdal), sợi thùa (henequen), sợi đay (jute), vải bao bì (burlap) hoặc chất liệu dệt có đặc tính tương tự và có trọng lượng tối thiểu là 700 gram (không bao gồm lớp vải lót bên trong hoặc lớp phủ bên ngoài làm từ chất liệu khác; và

(8) với mỗi Lô theo hợp đồng, không cho phép quá 15 bao không đạt tiêu chuẩn, miễn là mỗi bao không đạt tiêu chuẩn phải có trọng lượng tối thiểu là 100 pound và đối với cà phê mà đã được tháo dỡ hoặc trộn nhằm đạt được tiêu chuẩn quy định tại khoản này, kho chứa mà cà phê được phân loại phải chứng nhận bằng văn bản rằng cà phê được giao là đồng nhất sau khi được tháo dỡ hoặc trộn.

Không được giao bao, túi cà phê nếu tại thời điểm giao:

<sup>1</sup> Bored coffee beans (BCBs) are the residues left from the pest *Hypothenemus hampei* that attacks coffee crops

- (1) có chứa tạp chất lạ;
- (2) có chứa cà phê bị hỏng mà bên ngoài bao không ghi chú tình trạng hỏng của cà phê;
- (3) kết hợp cà phê có chất lượng tốt ở miệng bao và cà phê chất lượng kém ở bên trong bao theo cách mà không dễ bị phát hiện bởi dụng cụ lấy mẫu cà phê tiêu chuẩn;
- (4) cà phê được ghi xuất xứ nơi trồng, loại và hạng nhất định nhưng lại chứa cà phê có xuất xứ, loại và hạng không như công bố;
- (5) trọng lượng bao, gói cà phê không đồng nhất theo tiêu chuẩn trọng lượng của quốc gia trồng cà phê;
- (6) cà phê được tháo dỡ, trộn hoặc tân trang trên tàu; cà phê được tháo dỡ, trộn hoặc tân trang tại các kho chứa được chấp nhận cho giao; hoặc
- (7) kho chứa ghi rõ trong hệ thống vận hành hàng hóa điện tử của Sàn giao dịch (eCOPS) rằng bao cà phê trong một Lô cần được đóng bao lại (chỉ dấu đóng bao lại).

## PHẦN 4:

# TIÊU CHÍ SẢN PHẨM CÀ PHÊ RANG, CÀ PHÊ BỘT ĐỦ ĐIỀU KIỆN MANG NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN

### 1. Đặc điểm sản phẩm cà phê rang mang NHCN

- **Nguyên liệu:** Cà phê rang Việt Nam chất lượng cao phải sử dụng nguyên liệu là 100% cà phê nhân Việt Nam chất lượng cao (Robusta hoặc Arabica).
- **Tỷ lệ nguyên liệu cà phê nhân:**
  - Đối với Arabica: không được trộn lẫn Robusta.
  - Đối với Robusta: được phép trộn Arabica.
  - Không được phép sử dụng nguyên liệu, chất thay thế nào khác không có nguồn gốc từ cà phê nhân (ví dụ ngô, đậu tương...).
- **Phụ liệu:** Sử dụng chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, phụ gia thực phẩm trong quá trình chế biến cà phê rang trong danh mục được phép sử dụng theo quy định pháp luật Việt Nam hiện hành.
- Không được sử dụng nguyên, phụ liệu trong danh mục cấm sử dụng, gây ảnh hưởng đến sức khỏe của cộng đồng.

### 2. Tiêu chí chất lượng sản phẩm cà phê rang mang NHCN

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
A	<b>Điều kiện nguyên liệu, phụ liệu</b>			30	
1	Nguyên liệu	Cà phê rang Việt Nam chất lượng cao phải sử dụng nguyên liệu là 100% cà phê nhân Việt Nam chất lượng cao (Robusta hoặc Arabica)	Lưu hồ sơ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu	10	

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
2	Tỷ lệ nguyên liệu cà phê nhân	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đối với Arabica: không được trộn lẫn Robusta</li> <li>- Đối với Robusta: được phép trộn Arabica</li> <li>- Không được phép sử dụng nguyên liệu, chất thay thế nào khác không có nguồn gốc từ cà phê nhân (ví dụ ngô, đậu tương...)</li> </ul>	Lưu hồ sơ chứng minh được tính minh bạch nguồn gốc sản phẩm	10	
3	Phụ liệu	<p>Sử dụng chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, phụ gia thực phẩm trong quá trình chế biến cà phê rang trong danh mục được phép sử dụng theo quy định pháp luật Việt Nam hiện hành</p> <p>Không được sử dụng nguyên, phụ liệu trong danh mục cấm sử dụng, gây ảnh hưởng đến sức khỏe của cộng đồng</p>	Lưu hồ sơ, giấy tờ, hóa đơn chứng minh	10	
<b>B</b>	<b>Điều kiện cơ sở chế biến và quy cách chất lượng sản phẩm cà phê rang</b>			<b>200</b>	<b>20</b>
1	Điều kiện cơ sở gia công, chế biến	<p>Nhà xưởng của cơ sở nằm trong khu vực được các cơ quan quản lý cấp phép</p> <p>Máy móc, dụng cụ, thiết bị cho chế biến phải đảm bảo an toàn; có xây dựng các</p>	Hồ sơ, tài liệu minh chứng cho việc tuân thủ, áp dụng	20	



#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		<p>quy trình, quy định bảo trì, bảo dưỡng thiết bị máy móc; có các hồ sơ pháp lý kiểm định còn hiệu lực đối với các thiết bị đo lường (cân, máy đo độ ẩm...)</p> <p>Hoạt động sản xuất của cơ sở không ảnh hưởng tiêu cực đến môi trường</p> <p>Khuyến khích áp dụng sử dụng năng lượng hiệu quả, tiết kiệm, sử dụng năng lượng tái tạo, có kế hoạch cân đối giảm thiểu phát thải các-bon</p>			10
2	Quy trình rang và an toàn thực phẩm	<p>Cơ sở phải xây dựng quy trình rang cà phê</p> <p>Cơ sở phải áp dụng các hệ thống quản lý về an toàn thực phẩm của Việt Nam và quốc tế</p> <p>Cơ sở chế biến không vi phạm quy định về an toàn thực phẩm được công bố bởi các cơ quan chuyên môn</p>	<p>Hồ sơ, lưu đồ minh chứng các công đoạn của quy trình rang</p> <p>(Ví dụ các tiêu chuẩn, quy chuẩn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01-06: 2009/BNNPTNT</li> <li>Cơ sở chế biến Cà phê - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: 10 điểm</li> <li>- Tiêu chuẩn GMP: 10 điểm</li> </ul>	40	

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
			<ul style="list-style-type: none"> <li>- Tiêu chuẩn HACCP: 10 điểm</li> <li>- Tiêu chuẩn ISO 22000: 10 điểm</li> <li>- Tiêu chuẩn IFS : 10 điểm</li> <li>- Tiêu chuẩn BRC: 10 điểm</li> <li>- Tiêu chuẩn FSSC 22000: 10 điểm</li> <li>- Tiêu chuẩn Halal: 10 điểm)</li> </ul> (Lưu ý: Áp dụng phiên bản mới nhất của tiêu chuẩn)		
3	Quy cách chất lượng	Tuân thủ theo Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 5250 Cà phê rang (phiên bản mới nhất)	Giấy chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn TCVN 5250 Cà phê rang (phiên bản mới nhất) do Tổ chức thanh tra được chỉ định cấp	50	
4	Bao bì, nhãn mác	Sử dụng bao bì đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm theo quy định  Bao bì, nhãn mác có đặc điểm để nhận dạng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm	(Ví dụ mã QR, mã vạch...)  Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu	20	

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		Sản phẩm cà phê rang đã được đăng ký bảo hộ nhãn hiệu tại Cục Sở hữu trí tuệ	sản phẩm cà phê bột còn hiệu lực		
5	Lưu kho, bảo quản	Tách biệt khu vực chứa, lưu kho nguyên liệu với khu vực chứa, lưu kho thành phẩm, khu vực chế biến cà phê rang theo quy trình chất lượng cao với khu vực chế biến theo quy trình thông thường. Các khu vực được phân lập, đánh dấu, dễ dàng nhận dạng. Có số liệu minh bạch để truy xuất được nguồn gốc của sản phẩm  Sản phẩm được bảo quản ở nơi khô ráo, đảm bảo vệ sinh, an toàn	Có tài liệu, hồ sơ (bản cứng hoặc bản mềm) minh chứng nguồn gốc sản phẩm (ví dụ phiếu nhập kho, phiếu xuất kho, nhật kí chế biến, mã số lô hàng, hóa đơn, chứng từ liên quan xác định được nguồn gốc sản phẩm)	20	
6	Hệ thống quản trị	Áp dụng các giải pháp quản trị tiên tiến, sử dụng phần mềm, công nghệ số  Có quy trình thu hồi sản phẩm, xử lý khiếu kiện, khiếu nại, đảm bảo quyền lợi khách hàng  Có dữ liệu, giải pháp, phương thức chứng minh được nguồn gốc sản phẩm	(Ví dụ áp dụng Tiêu chuẩn ISO 9001, phần mềm quản trị...)  Tài liệu minh chứng các quy trình  (Ví dụ lưu giữ hồ sơ, áp dụng các giải pháp quản trị, phần mềm, số hóa...)	20	

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
7	Tính pháp lý	<p>Được cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có nội dung đăng ký hoạt động sản xuất, chế biến, kinh doanh sản phẩm cà phê</p> <p>Cơ sở đủ điều kiện chế biến cà phê theo quy định</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về an toàn phòng cháy chữa cháy</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về Thuế</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về bảo vệ môi trường trong hoạt động sản xuất, kinh doanh</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về sử dụng lao động (trong đó có đóng Bảo hiểm xã hội, không sử dụng lao động cưỡng bức và bắt buộc, sử dụng lao động trẻ em dưới 15 tuổi theo quy định, khám sức khỏe định kì, đảm bảo quyền lợi người lao động)</p>	<p>Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh</p> <p>Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp</p> <p>Hồ sơ, tài liệu minh chứng cho việc tuân thủ điều kiện chế biến và quy định về an toàn phòng cháy chữa cháy</p> <p>Xác nhận nghĩa vụ thuế 1 năm gần nhất</p> <p>Các hoạt động sản xuất, kinh doanh không ảnh hưởng tiêu cực đến môi trường</p> <p>Thông báo kết quả đóng Bảo hiểm xã hội 1 năm gần nhất</p>	20	

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		Tuân thủ việc kiểm tra định kì, đột xuất của các cơ quan quản lý được ủy nhiệm quản lý Nhãn hiệu chứng nhận Cà phê Việt Nam chất lượng cao			
8	Phúc lợi xã hội	Có các hoạt động xã hội, thiện nguyện, vì cộng đồng được ghi nhận	Bằng khen, giấy ghi nhận, giấy chứng nhận...		10
9	Lưu giữ hồ sơ	Ghi chép và lưu giữ tài liệu, hồ sơ, thông tin từ tiêu chí 1 đến tiêu chí 8 trong thời gian 1 năm	Có tài liệu, hồ sơ bản cứng hoặc bản mềm minh chứng cho việc áp dụng	10	

*Tiêu chí thiết yếu là tiêu chí bắt buộc phải áp dụng. Tiêu chí thứ yếu là tiêu chí khuyến khích áp dụng. Cà phê rang đạt chất lượng cao phải áp dụng 100% các tiêu chí thiết yếu và khuyến khích áp dụng trọn vẹn các tiêu chí thứ yếu, tương đương với từ 230 điểm trở lên.*

### 3. Đặc điểm cà phê bột mang NHCN

- **Nguyên liệu:** Cà phê bột Việt Nam chất lượng cao phải sử dụng nguyên liệu là 100% cà phê nhân Việt Nam chất lượng cao (Robusta hoặc Arabica); hoặc 100% cà phê rang Việt Nam chất lượng cao (Robusta hoặc Arabica).
- **Tỷ lệ nguyên liệu cà phê:**
  - Đối với Arabica: không được trộn lẫn Robusta.
  - Đối với Robusta: được phép trộn Arabica.
  - Không được phép sử dụng nguyên liệu, chất thay thế nào khác không có nguồn gốc từ cà phê nhân (ví dụ ngô, đậu tương...).
- **Phụ liệu:** Sử dụng chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, phụ gia thực phẩm trong quá trình chế biến cà phê rang trong danh mục được phép sử dụng theo quy định pháp luật Việt Nam hiện hành.

- Không được sử dụng nguyên, phụ liệu trong danh mục cấm sử dụng, gây ảnh hưởng đến sức khỏe của cộng đồng.

#### 4. Tiêu chí chất lượng sản phẩm cà phê bột mang Nhãn hiệu chứng nhận

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
<b>A</b>	<b>Điều kiện nguyên liệu, phụ liệu</b>			<b>30</b>	
1	Nguyên liệu	Cà phê bột Việt Nam chất lượng cao phải sử dụng nguyên liệu là 100% cà phê nhân Việt Nam chất lượng cao (Robusta hoặc Arabica); hoặc 100% cà phê rang Việt Nam chất lượng cao (Robusta hoặc Arabica)	Lưu hồ sơ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu	10	
2	Tỷ lệ nguyên liệu cà phê nhân	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Đối với Arabica: không được trộn lẫn Robusta</li> <li>- Đối với Robusta: được phép trộn Arabica</li> <li>- Không được phép sử dụng nguyên liệu, chất thay thế nào khác không có nguồn gốc từ cà phê nhân (ví dụ ngô, đậu tương...)</li> </ul>	Lưu hồ sơ chứng minh được tính minh bạch nguồn gốc sản phẩm	10	
3	Phụ liệu	Sử dụng chất hỗ trợ chế biến thực phẩm, phụ gia thực phẩm trong quá trình chế biến cà phê bột trong danh mục được phép sử dụng	Lưu hồ sơ, giấy tờ, hóa đơn chứng minh	10	

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		theo quy định pháp luật Việt Nam hiện hành  Không được sử dụng nguyên, phụ liệu trong danh mục cấm sử dụng, gây ảnh hưởng đến sức khỏe của cộng đồng			
<b>B</b>	<b>Điều kiện cơ sở chế biến và quy cách chất lượng sản phẩm cà phê bột</b>			<b>200</b>	<b>20</b>
1	Điều kiện cơ sở gia công, chế biến	Nhà xưởng của cơ sở nằm trong khu vực được các cơ quan quản lý cấp phép  Máy móc, dụng cụ, thiết bị cho chế biến phải đảm bảo an toàn; có xây dựng các quy trình, quy định bảo trì, bảo dưỡng thiết bị máy móc; có các hồ sơ pháp lý kiểm định còn hiệu lực đối với các thiết bị đo lường (cân, máy đo độ ẩm...)  Hoạt động sản xuất của cơ sở không ảnh hưởng tiêu cực đến môi trường  Khuyến khích áp dụng sử dụng năng lượng hiệu quả, tiết kiệm, sử dụng năng lượng tái tạo, có kế hoạch	Hồ sơ, tài liệu minh chứng cho việc tuân thủ, áp dụng	20	10

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		cân đối giảm thiểu phát thải các-bon			
2	Quy trình rang, rang xay và an toàn thực phẩm	<p>Cơ sở phải xây dựng quy trình rang, rang xay cà phê</p> <p>Cơ sở phải áp dụng các hệ thống quản lý về an toàn thực phẩm của Việt Nam và quốc tế</p> <p>Cơ sở chế biến không vi phạm quy định về an toàn thực phẩm được công bố bởi các cơ quan chuyên môn</p>	<p>Hồ sơ, lưu đồ minh chứng các công đoạn của quy trình rang, rang xay</p> <p>(Ví dụ các tiêu chuẩn, quy chuẩn:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Quy chuẩn kỹ thuật quốc gia QCVN 01-06: 2009/BNNPTNT Cơ sở chế biến Cà phê - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm: 10 điểm</li> <li>- Tiêu chuẩn GMP: 10 điểm</li> <li>- Tiêu chuẩn HACCP: 10 điểm</li> <li>- Tiêu chuẩn ISO 22000: 10 điểm</li> <li>- Tiêu chuẩn IFS: 10 điểm</li> <li>- Tiêu chuẩn BRC: 10 điểm</li> <li>- Tiêu chuẩn FSSC 22000: 10 điểm</li> <li>- Tiêu chuẩn Halal: 10 điểm)</li> </ul>	40	



#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
			(Lưu ý: Áp dụng phiên bản mới nhất của tiêu chuẩn)		
3	Quy cách chất lượng	Tuân thủ theo Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 5251 Cà phê bột	Giấy chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn TCVN 5251 Cà phê bột (phiên bản mới nhất) do Tổ chức thanh tra được chỉ định cấp	50	
4	Bao bì, nhãn mác	Sử dụng bao bì đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm theo quy định  Bao bì, nhãn mác có đặc điểm để nhận dạng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm  Sản phẩm cà phê bột đã được đăng ký bảo hộ nhãn hiệu tại Cục Sở hữu trí tuệ	(Ví dụ mã QR, mã vạch...)  Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu sản phẩm cà phê bột còn hiệu lực	20	
5	Lưu kho, bảo quản	Tách biệt khu vực chứa, lưu kho nguyên liệu với khu vực chứa, lưu kho thành phẩm, khu vực chế biến cà phê bột theo quy trình chất lượng cao với khu vực chế biến theo quy trình thông thường. Các khu vực được phân lập, đánh dấu, để	Có tài liệu, hồ sơ (bản cứng hoặc bản mềm) minh chứng nguồn gốc sản phẩm (ví dụ phiếu nhập kho, phiếu xuất kho, nhật kí chế biến, mã số lô hàng, hóa đơn, chứng từ liên	20	

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		dàng nhận dạng. Có số liệu minh bạch để truy xuất được nguồn gốc của sản phẩm  Sản phẩm được bảo quản ở nơi khô ráo, đảm bảo vệ sinh, an toàn	quan xác định được nguồn gốc sản phẩm)		
6	Hệ thống quản trị	Áp dụng các giải pháp quản trị tiên tiến, sử dụng phần mềm, công nghệ số  Có quy trình thu hồi sản phẩm, xử lý khiếu kiện, khiếu nại, đảm bảo quyền lợi khách hàng  Có dữ liệu, giải pháp, phương thức chứng minh được nguồn gốc sản phẩm	(Ví dụ áp dụng Tiêu chuẩn ISO 9001, phần mềm quản trị...)  Tài liệu minh chứng các quy trình  (Ví dụ lưu giữ hồ sơ, áp dụng các giải pháp quản trị, phần mềm, số hóa...)	20	
7	Tính pháp lý	Được cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có nội dung đăng ký hoạt động sản xuất, chế biến, kinh doanh sản phẩm cà phê  Cơ sở đủ điều kiện chế biến cà phê theo quy định	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh  Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp  Hồ sơ, tài liệu minh chứng cho việc tuân thủ điều kiện chế biến và quy định về an toàn phòng cháy chữa cháy	20	

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
		<p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về an toàn phòng cháy chữa cháy</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về Thuế</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về bảo vệ môi trường trong hoạt động sản xuất, kinh doanh</p> <p>Tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về sử dụng lao động (trong đó có đóng Bảo hiểm xã hội, không sử dụng lao động cưỡng bức và bắt buộc, sử dụng lao động trẻ em dưới 15 tuổi theo quy định, khám sức khỏe định kì, đảm bảo quyền lợi người lao động)</p> <p>Tuân thủ việc kiểm tra định kì, đột xuất của các cơ quan quản lý được ủy nhiệm quản lý Nhãn hiệu chứng nhận Cà phê Việt Nam chất lượng cao</p>	<p>Xác nhận nghĩa vụ thuế 1 năm gần nhất</p> <p>Các hoạt động sản xuất, kinh doanh không ảnh hưởng tiêu cực đến môi trường</p> <p>Thông báo kết quả đóng Bảo hiểm xã hội 1 năm gần nhất</p>		
8	Phúc lợi xã hội	Có các hoạt động xã hội, thiện nguyện, vì cộng đồng được ghi nhận	Bằng khen, giấy ghi nhận, giấy chứng nhận...		10

#	Tiêu chí	Yêu cầu	Các quy định, tiêu chuẩn có thể tham chiếu, tài liệu chứng minh	Số điểm đạt được	
				Thiết yếu	Thứ yếu
9	Lưu giữ hồ sơ	Ghi chép và lưu giữ tài liệu, hồ sơ, thông tin từ tiêu chí 1 đến tiêu chí 8 trong thời gian 1 năm	Có tài liệu, hồ sơ bản cứng hoặc bản mềm minh chứng cho việc áp dụng	10	

## PHẦN 5:

# QUẢN LÝ VÀ SỬ DỤNG NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN CÀ PHÊ VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO

### 1. Quy định về cấp quyền sử dụng NHCN

Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao là văn bản do Hiệp hội cấp cho tổ chức, cá nhân khi đáp ứng đầy đủ các điều kiện theo quy định tại Quy chế quản lý và sử dụng NHCN.

Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN được lập 01 (một) bản chính có nội dung tiếng Việt và tiếng Anh như nhau (song ngữ) trao cho tổ chức.

Thời hạn Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN: 03 (ba) năm kể từ ngày cấp và được lập một bản chính trao cho tổ chức, cá nhân.

### 2. Điều kiện được quyền đăng ký sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận

Tổ chức, cá nhân được quyền đăng ký sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận khi đáp ứng các điều kiện sau:

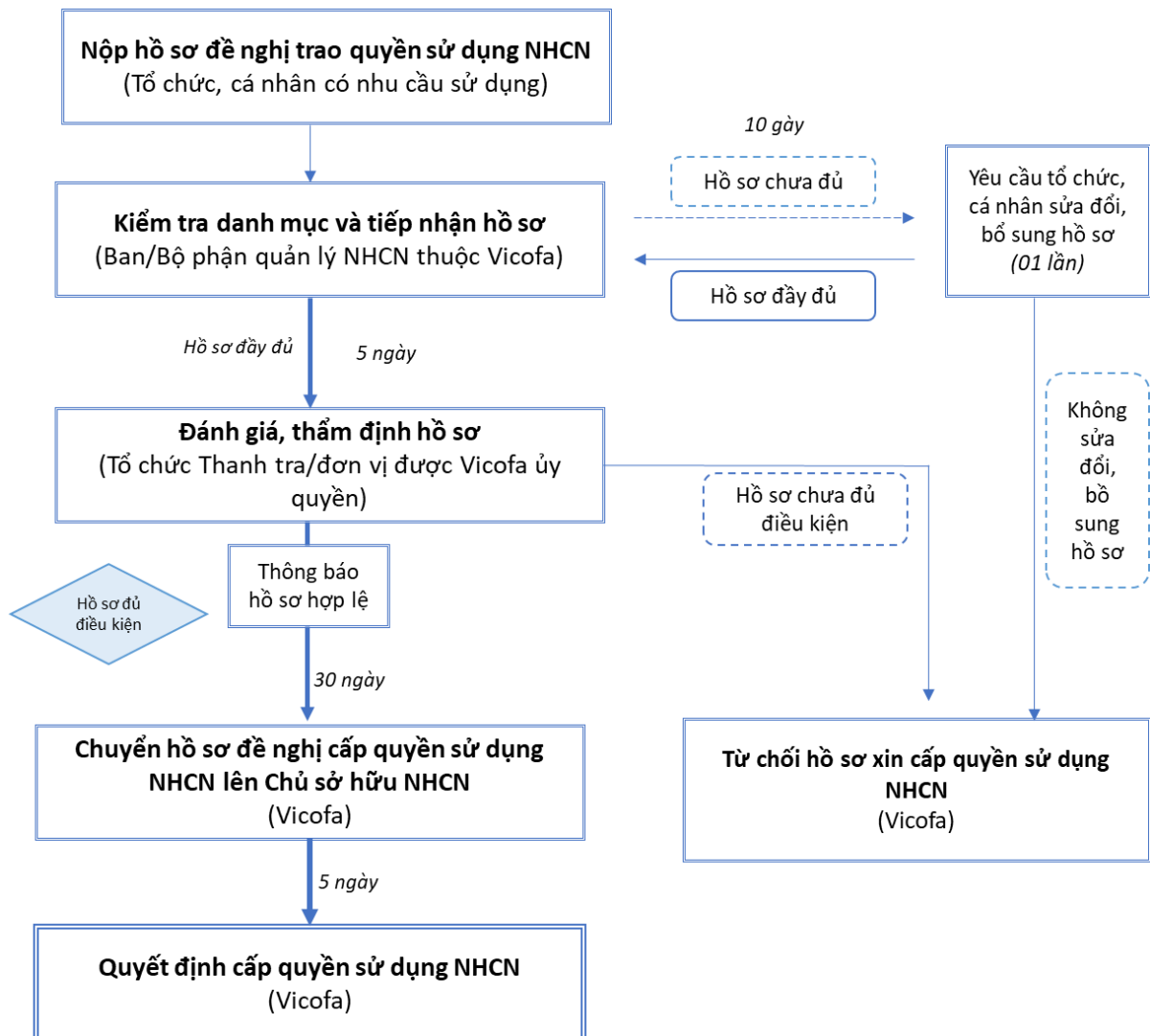
- Tính pháp lý:** Cơ sở được cấp Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh hoặc Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp có nội dung đăng ký hoạt động sản xuất, chế biến, kinh doanh sản phẩm cà phê; Cơ sở đủ điều kiện chế biến cà phê theo quy định, tuân thủ các quy định pháp luật hiện hành về an toàn phòng cháy chữa cháy, thuế, bảo vệ môi trường trong hoạt động sản xuất, kinh doanh, sử dụng lao động (trong đó có đóng Bảo hiểm xã hội, không sử dụng lao động cưỡng bức và bắt buộc, sử dụng lao động trẻ em dưới 15 tuổi theo quy định, khám sức khỏe định kỳ, đảm bảo quyền lợi người lao động, quyền của phụ nữ...).
- An toàn thực phẩm:** Tuân thủ các quy định hiện hành của pháp luật quốc gia và địa phương.
- Quy trình chế biến:** Cơ sở áp dụng quy trình chế biến ướt hoặc chế biến khô.
- Chỉ tiêu chất lượng cà phê nhân:** Đáp ứng tiêu chuẩn chất lượng đối với hạng P (Premium) và Hạng 1 theo quy định của ICE FUTURE Europe cho

cà phê Robusta (phiên bản mới nhất) và tiêu chuẩn chất lượng tối thiểu trở lên theo quy định của ICE FUTURE U.S. cho cà phê Arabica (phiên bản mới nhất). **Chỉ tiêu chất lượng cà phê rang:** Tuân thủ theo Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 5250 Cà phê rang (phiên bản mới nhất). **Chỉ tiêu chất lượng cà phê bột:** Tuân thủ theo Tiêu chuẩn quốc gia TCVN 5251 Cà phê bột (phiên bản mới nhất).

5. **Lưu kho, bảo quản, bao bì:** Khu vực lưu kho sản phẩm giữa quy trình chế biến ướt, chế biến khô, giữa sản phẩm chế biến theo quy trình chất lượng cao và quy trình thông thường phải được tách biệt, phân lập, đánh dấu, dễ dàng nhận dạng. Có số liệu minh bạch để truy xuất được nguồn gốc của sản phẩm.
6. **Sản phẩm được bảo quản ở nơi khô ráo, đảm bảo vệ sinh, an toàn.** Đảm bảo độ ẩm của cà phê nhân từ 12,5-13% (ISO 6673 phiên bản mới nhất).
7. **Bao bì đựng cà phê nhân** bảo đảm quy cách đóng gói theo quy định của ICE FUTURE Europe cho cà phê Robusta (phiên bản mới nhất) và quy định của ICE FUTURE U.S. cho cà phê Arabica (phiên bản mới nhất) và phải ghi thông tin theo quy định tại Điều 18 Quy chế đối với cà phê nhân. Bao bì đựng cà phê rang, cà phê bột đảm bảo vệ sinh, an toàn thực phẩm theo quy định; Bao bì, nhãn mác có đặc điểm để nhận dạng và truy xuất nguồn gốc sản phẩm; Sản phẩm cà phê rang, cà phê bột đã được đăng ký bảo hộ nhãn hiệu tại Cục Sở hữu trí tuệ.
8. **Hệ thống quản trị:** Khuyến khích cơ sở áp dụng các giải pháp quản trị như ISO, phần mềm, số hóa... Có dữ liệu, giải pháp, phương thức chứng minh được nguồn gốc sản phẩm.
9. **Sử dụng năng lượng:** Khuyến khích áp dụng sử dụng năng lượng hiệu quả, tiết kiệm, sử dụng năng lượng tái tạo, có kế hoạch cân đối giảm thiểu phát thải các-bon.
10. **Phúc lợi xã hội:** Khuyến khích cơ sở chế biến có các hoạt động xã hội, thiện nguyện, vì cộng đồng được các cơ quan Nhà nước trung ương, địa phương, các tổ chức ghi nhận.
11. **Lưu giữ hồ sơ:** Ghi chép và lưu giữ tài liệu, hồ sơ, thông tin nêu trên trong vòng hai năm nhằm phục vụ công tác kiểm tra, kiểm soát của các tổ chức, cơ quan liên quan. Số liệu minh bạch để truy xuất được nguồn gốc sản phẩm.

Các yêu cầu cụ thể về điều kiện sản xuất, chế biến, quy cách chất lượng sản phẩm và các quy định, tiêu chuẩn tham chiếu, tài liệu chứng minh được thể hiện tại Quy chế Quản lý và sử dụng NHCN được Hiệp hội cà phê và ca cao Việt Nam ban hành

### 3. Trình tự thủ tục xin cấp giấy chứng nhận lần đầu



- Hiệp hội giao cho một Ban/bộ phận trực thuộc Hiệp hội có trách nhiệm thực hiện mọi công việc liên quan đến quản lý, sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận (sau đây gọi là Ban/bộ phận quản lý nhãn hiệu chứng nhận).
- Thẩm định hình thức hồ sơ:
  - Trường hợp hồ sơ đăng ký không hợp lệ, trong thời hạn 10 (mười) ngày làm việc kể từ ngày nhận hồ sơ, Hiệp hội có văn bản đề nghị tổ chức sửa đổi, bổ sung và hoàn thiện.

- Trường hợp hồ sơ hợp lệ: trong thời hạn 05 (năm) ngày làm việc, Hiệp hội ủy nhiệm cho một Tổ chức thanh tra trong danh sách đã được Hiệp hội ủy nhiệm tiến hành kiểm tra, thẩm định thực tế hoạt động sản xuất, kinh doanh, lấy mẫu cà phê nhân để phân tích, đánh giá chất lượng và tiến hành chấm điểm tổ chức nộp đơn dựa trên các tiêu chí quy định tại Phụ lục 6 ban hành kèm theo Quy chế đối với cà phê nhân và Phụ lục 7 ban hành kèm theo Quy chế đối với cà phê rang, cà phê bột.
- **Thẩm định nội dung:**
  - Trong thời hạn 30 (ba mươi) ngày làm việc kể từ ngày được chỉ định, Tổ chức thanh tra phải tiến hành kiểm tra, thẩm định và chấm điểm tổ chức nộp đơn, báo cáo kết quả thẩm định và đề nghị Hiệp hội cấp/từ chối cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận.
  - Sau khi nhận được Báo cáo thẩm định và đề nghị của Tổ chức thanh tra, trong thời hạn 05 (năm) ngày làm việc, Hiệp hội ra thông báo tiếp nhận, phê duyệt Báo cáo thẩm định
- Dựa trên kết quả Báo cáo thẩm định, Hiệp hội phải ban hành quyết định về việc cấp hoặc thông báo bằng văn bản từ chối cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN cho tổ chức nộp đơn.
  - Tổ chức được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận cho sản phẩm cà phê nhân Robusta, cà phê nhân Arabica khi đạt số điểm từ 400 -500 điểm theo đánh giá của Tổ chức thanh tra được ủy nhiệm; cho sản phẩm cà phê rang, cà phê bột khi đạt số điểm từ 230 -250 điểm theo đánh giá của Tổ chức thanh tra được ủy nhiệm.
  - Trong trường hợp từ chối cấp Giấy chứng nhận, Hiệp hội phải nêu rõ lý do bằng văn bản và gửi văn bản trả lời cho tổ chức nộp đơn.
- Hiệp hội thông báo công khai trên Cổng thông tin điện tử của Hiệp hội (tại địa chỉ [www.vicofa.org.vn](http://www.vicofa.org.vn)) danh sách tổ chức đã được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận ngay khi có tổ chức mới được cấp.

#### **4. Sửa đổi, bổ sung và cấp lại Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN**

- Những trường hợp sau đây được sửa đổi, bổ sung và cấp lại Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN:



- Có sự thay đổi nội dung thông tin trong Giấy chứng nhận đã cấp;
- Giấy chứng nhận bị mờ, bị rách, bị mất trong quá trình sử dụng.
- Trình tự, thủ tục sửa đổi, bổ sung và cấp lại Giấy chứng nhận như sau:
  - Trường hợp Giấy chứng nhận hết hạn: Trình tự, thủ tục thực hiện như cấp Giấy chứng nhận lần đầu;
  - Trường hợp Giấy chứng nhận thay đổi nội dung thông tin hay bị mờ, rách nát, thất lạc: Tổ chức, cá nhân gửi văn bản đến Hiệp hội nêu rõ lý do đề nghị sửa đổi, bổ sung, cấp lại và kèm theo Giấy chứng nhận gốc (trừ trường hợp bị thất lạc).
  - Trường hợp không cấp lại Giấy chứng nhận, Hiệp hội phải có văn bản trả lời và nêu rõ lý do cho tổ chức, cá nhân.

## 5. Đình chỉ, thu hồi quyền sử dụng NHCN

### 5.1. Đình chỉ quyền sử dụng NHCN

- Tổ chức bị đình chỉ quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận trong trường hợp không đáp ứng một trong các điều kiện quy định tại Điều 8, Điều 9 hoặc sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận không đúng quy định tại Điều 26 Quy chế quản lý và sử dụng NHCN.
- Quyết định đình chỉ (có thời hạn nhưng không quá 03 tháng) có hiệu lực ngay khi ban hành. Trong thời gian bị đình chỉ, tổ chức không được sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận dưới bất kỳ hình thức nào.
- Tổ chức được quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận trở lại khi đã khắc phục được những vi phạm và gửi báo cáo kết quả khắc phục kèm theo tài liệu chứng minh và được Hiệp hội ra Quyết định cho phép sử dụng lại.

### 5.2. Thu hồi Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN

- Tổ chức, cá nhân bị thu hồi Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN trong các trường hợp sau:
  - Khi không còn nhu cầu sử dụng và tự đề nghị thu hồi;
  - Sản phẩm không đáp ứng các tiêu chí chất lượng;
  - Sau 06 (sáu) tháng bị đình chỉ vẫn chưa khắc phục được vi phạm;

- Bị thu hồi Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh, Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp, Giấy chứng nhận đầu tư hoặc bị giải thể, phá sản theo quy định của pháp luật;
- Khi vi phạm quy định tại Điều 19 Quy chế quản lý sử dụng NHCN.
- Khi bị thu hồi Giấy chứng nhận, tổ chức phải dừng ngay việc sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận dưới bất kì hình thức nào
- Tổ chức không được xem xét cấp lại Giấy chứng nhận trong vòng 03 (ba) tháng tính từ ngày ra Quyết định thu hồi

## 6. Sử dụng dấu hiệu NHCN

- Các tổ chức được Hiệp hội cho phép sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận thì được phép sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận đồng thời với nhãn hiệu riêng của tổ chức (nếu có).
- Sản phẩm mang Nhãn hiệu chứng nhận phải sử dụng biểu trưng Nhãn hiệu chứng nhận trên bao bì, phương tiện giao dịch thương mại theo quy định sau:
  - Biểu trưng phải được đặt trên bao bì, nhãn hàng hóa của sản phẩm, đặt trên mặt trước hoặc mặt chính của bao bì, nhãn và có kích thước không nhỏ hơn 2/3 kích thước biểu trưng riêng của tổ chức.
  - Sử dụng biểu trưng theo đúng quy định về hình ảnh, kiểu chữ, màu chữ và màu nền được quy định tại Quy chế quản lý và sử dụng NHCN;
  - Được phép phóng to, thu nhỏ phù hợp với kích thước bao bì đóng gói, phương tiện giao dịch thương mại nhưng không được thay đổi bố cục, màu sắc, tỷ lệ hoặc bất kỳ dấu hiệu nào trên biểu trưng được quy định.
  - Trên bao bì, nhãn hàng hóa sản phẩm cà phê rang, cà phê bột phải ghi rõ thành phần cà phê chứa bên trong bao bì là 100% Arabica, 100% Robusta hoặc tỷ lệ pha trộn cụ thể giữa Arabica và Robusta (ví dụ 70% Arabica, 30% Robusta...).
- Báo cáo sử dụng NHCN: Tổ chức sử dụng NHCN hàng tháng phải báo cáo khối lượng sản phẩm mang NHCN được sản xuất trong tháng cho Ban/bộ phận quản lý NHCN của Hiệp hội để theo dõi, quản lý.

## 7. Kiểm tra việc sử dụng NHCN

Kiểm tra, kiểm soát sử dụng NHCN là yêu cầu bắt buộc trong quản lý NHCN. Tổ chức, cá nhân được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng có trách nhiệm ghi chép, lưu trữ hồ sơ sản xuất, chế biến sản phẩm Cà phê Việt Nam chất lượng cao theo quy định và hướng dẫn của Hiệp hội để phục vụ công tác kiểm tra, kiểm soát.

### 7.1. Hệ thống kiểm soát 3 cấp độ

- **Tự kiểm soát:** Tổ chức được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng thực hiện ghi chép, lưu trữ tài liệu, hồ sơ trong quá trình sản xuất, chế biến, đảm bảo đầy đủ, rõ ràng, minh bạch, thuận tiện cho công tác kiểm tra, kiểm soát.
- **Kiểm soát của Hiệp hội:** hoạt động kiểm soát do Hiệp hội tổ chức thực hiện theo Kế hoạch kiểm soát được Ban chấp hành phê duyệt.
- **Kiểm soát bên ngoài:** hoạt động thanh tra, kiểm tra, kiểm soát do cơ quan quản lý nhà nước có liên quan tổ chức thực hiện theo chức năng, nhiệm vụ được giao (Bộ Nông nghiệp và PTNT, Bộ Khoa học và Công nghệ, Cơ quan quản lý thị trường...). Kế hoạch, nội dung, cách thức tổ chức kiểm tra do các cơ quan nói trên triển khai thực hiện theo quy định của pháp luật.

### 7.2. Nội dung và tần suất kiểm soát

- Nội dung kiểm soát:
  - Tài liệu, hồ sơ về quá trình sản xuất, chế biến cà phê nhân do cơ sở lưu giữ theo quy định;
  - Hiện trạng cơ sở sản xuất, chế biến cà phê;
  - Sử dụng biểu trưng Nhãn hiệu chứng nhận;
  - Quy cách chất lượng sản phẩm cà phê mang Nhãn hiệu chứng nhận quy định.
- Tần suất kiểm soát:
  - Kiểm tra sau cấp Giấy chứng nhận trong vòng 01 (một) năm kể từ ngày cấp;
  - Kiểm tra định kỳ 02 (hai) năm một lần kể từ năm thứ hai trở đi.
  - Kiểm tra đột xuất khi có yêu cầu từ cơ quan có thẩm quyền hoặc khi xảy ra

tranh chấp, kiện cáo.

## 8. Kinh phí phục vụ việc quản lý NHCN

Kinh phí phục vụ quản lý NHCN bao gồm:

- Thu từ tổ chức được cấp quyền sử dụng NHCN khi cấp lần đầu, cấp lại, sửa đổi, bổ sung, gia hạn Giấy chứng nhận quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận. Mức thu do Hiệp hội xây dựng trên cơ sở thỏa thuận với tổ chức được cấp quyền sử dụng và được cụ thể trong hợp đồng giữa Hiệp hội và tổ chức đó.
- Mức thu hàng năm từ tổ chức được cấp quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận được tính toán dựa trên định mức thu (tính trên một đơn vị khối lượng sản phẩm) và tổng khối lượng sản phẩm mang Nhãn hiệu chứng nhận mà tổ chức sản xuất trong năm đó.
- Mức thu, định mức thu phải được Ban chấp hành Hiệp hội phê duyệt trước khi thực hiện và được soát xét, điều chỉnh khi cần thiết để phù hợp với tình hình thực tế.
- Thu từ các nguồn tài trợ, các khoản thu hợp pháp khác theo quy định.

*Lưu ý rằng việc thu chi phải được công khai minh bạch và định mức thu phải được thẩm định lại hàng năm làm căn cứ để áp dụng cho năm tiếp theo.*

## 9. Các hành vi vi phạm Quy chế sử dụng NHCN, xử lý vi phạm và giải quyết tranh chấp

### 9.1. Các hành vi vi phạm Quy chế bao gồm:

- Làm trái các quy định của Quy chế quản lý và sử dụng NHCN;
- Những hành vi xâm phạm quyền sở hữu và quyền sử dụng NHCN theo quy định của pháp luật;
- Tự ý chuyển giao quyền sử dụng NHCN dưới bất kì hình thức nào, kể cả trường hợp tự cho phép sử dụng giữa các đơn vị thành viên trực thuộc hoặc đơn vị chủ quản.
- Sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận trên sản phẩm không đáp ứng quy định tại Quy chế quản lý và sử dụng NHCN;
- Sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận khi Giấy chứng nhận đã hết thời hạn sử

dụng ghi trên Giấy chứng nhận, trong thời gian bị đình chỉ hoặc khi đã bị thu hồi;

- Khai báo không trung thực với Hiệp hội, Tổ chức thanh tra, cơ quan chức năng về tình hình sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận.

## *9.2. Phát hiện, xử lý vi phạm và giải quyết tranh chấp*

- Bất kỳ tổ chức, cá nhân nào phát hiện hành vi vi phạm Quy chế và xâm phạm quyền sở hữu công nghiệp đối với NHCN này đều có quyền thông báo cho Hiệp hội.
- Hiệp hội có trách nhiệm yêu cầu các cơ quan có thẩm quyền áp dụng các biện pháp xử lý theo quy định của pháp luật khi phát hiện có hành vi xâm phạm quyền sở hữu đối với NHCN.
- Cơ chế giải quyết tranh chấp:
  - Đối với tranh chấp xảy ra trong nội bộ giữa các tổ chức được cấp quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận, các tổ chức tự thu xếp hòa giải. Trong trường hợp tự hòa giải không thành công, Hiệp hội có trách nhiệm tổ chức hòa giải, giải quyết.
  - Đối với các tranh chấp về Nhãn hiệu chứng nhận với bên ngoài (của tổ chức được quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận hoặc Hiệp hội với các tổ chức bên ngoài) thì Hiệp hội đại diện giải quyết theo quy định của pháp luật;
  - Đối với các tranh chấp giữa Hiệp hội với các tổ chức sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận, giải quyết theo quy định của pháp luật về sở hữu trí tuệ, pháp luật khác có liên quan của Việt Nam.
  - Các tranh chấp mà Hiệp hội giải quyết chưa đạt được sự đồng thuận của các bên sẽ được đưa ra tòa án của Việt Nam, áp dụng theo Luật pháp của nước Cộng hòa xã hội chủ nghĩa Việt Nam.

# PHẦN 6:

## QUYỀN VÀ NGHĨA VỤ CÁC BÊN LIÊN QUAN

### 1. Quyền và nghĩa vụ của Hiệp hội

#### 1.1. Quyền của Hiệp hội

- Tiếp nhận hồ sơ đăng ký sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận của tổ chức theo quy định tại Quy chế quản lý và sử dụng NHCN;
- Tổ chức triển khai các hoạt động cấp, sửa đổi, bổ sung, cấp lại, đình chỉ, thu hồi Giấy chứng nhận quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận theo quy định;
- Tổ chức kiểm tra, kiểm soát việc sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận của tổ chức được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận;
- Tiếp nhận và giải quyết đơn khiếu nại, tố cáo về các hành vi vi phạm Quy chế và xâm phạm quyền sở hữu công nghiệp đối với Nhãn hiệu chứng nhận.

#### 1.2. Nghĩa vụ của Hiệp hội

- Phổ biến và cung cấp đầy đủ thông tin về trách nhiệm, quyền lợi của tổ chức sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận;
- Quảng bá, phát triển Nhãn hiệu chứng nhận ra thị trường trong nước và quốc tế.
- Ban hành các quy định về việc in ấn Nhãn hiệu chứng nhận và chi phí của tổ chức phải trả khi sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận;
- Báo cáo định kỳ hàng năm và đột xuất khi có yêu cầu của cơ quan có thẩm quyền tình hình quản lý và sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận

### 2. Quyền và nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân sử dụng NHCN

#### 2.1. Quyền của tổ chức, cá nhân sử dụng NHCN

- Được sử dụng NHCN kèm nhãn hiệu riêng của tổ chức trên bao bì sản phẩm, phương tiện kinh doanh, quảng cáo và các giấy tờ giao dịch khác cho sản phẩm mà đã được cấp Giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN

- Được khai thác, sử dụng và hưởng các lợi ích kinh tế phát sinh từ NHCN;
- Được tham gia các chương trình quảng bá, phát triển NHCN trên các phương tiện truyền thông.
- Được cung cấp thông tin về chính sách, đổi mới công nghệ, hỗ trợ sản xuất, kinh doanh sản phẩm mang NHCN.
- Giám sát các hoạt động của chủ sở hữu NHCN, các cơ quan liên quan trong quá trình quản lý, kiểm soát, cấp quyền sử dụng đối với NHCN.

## *2.2. Nghĩa vụ của tổ chức, cá nhân sử dụng NHCN*

- Sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận theo mẫu quy định tại Quy chế quản lý và sử dụng NHCN;
- Chỉ được sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận cho các loại sản phẩm cà phê theo quy định tại Quy chế quản lý và sử dụng NHCN này;
- Đảm bảo chất lượng sản phẩm mang Nhãn hiệu chứng nhận; duy trì, bảo vệ và phát triển giá trị tài sản trí tuệ đối với Nhãn hiệu chứng nhận;
- Tuân thủ đầy đủ các quy định của Quy chế quản lý và sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận.
- Tuân thủ việc kiểm tra định kì, đột xuất của các cơ quan quản lý được ủy nhiệm quản lý Nhãn hiệu chứng nhận.
- Thông báo đến Hiệp hội khi không còn nhu cầu sử dụng NHCN;
- Nộp phí theo quy định cho hoạt động cấp và duy trì hiệu lực Giấy chứng nhận quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận;
- Báo cáo các hành vi vi phạm Quy chế và xâm phạm quyền sở hữu công nghiệp đối với Nhãn hiệu chứng nhận với Hiệp hội hoặc cơ quan chức năng;
- Báo cáo tình hình sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận định kì và báo cáo đột xuất khi có yêu cầu của Hiệp hội.

# PHẦN 7:

## QUẢN LÝ NHÀ NƯỚC ĐỐI VỚI NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN CÀ PHÊ VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO

### 1. Quản lý nhà nước về sở hữu trí tuệ

Quản lý nhà nước về sở hữu trí tuệ (SHTT) thuộc trách nhiệm của Bộ Khoa học và Công nghệ (KH-CN), được quy định tại Nghị định 105/2006/NĐ-CP ngày 22/9/2006 quy định chi tiết và hướng dẫn thi hành một số điều của Luật SHTT về bảo vệ quyền SHTT và quản lý nhà nước về SHTT và Nghị định 119/2010/NĐ-CP ngày 30/12/2010 sửa đổi, bổ sung một số điều của Nghị định số 105/2006/NĐ-CP.

Quản lý nhà nước về SHTT có nội dung về thanh tra, kiểm tra việc chấp hành pháp luật về SHTT; giải quyết khiếu nại, tố cáo và xử lý vi phạm pháp luật về SHTT. Đây là cơ sở để Bộ KH-CN tiến hành giám sát hoạt động liên quan đến quản lý, sử dụng NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao của Hiệp hội.

### 2. Bảo vệ quyền sở hữu trí tuệ của NHCN

Bảo vệ quyền SHTT của NHCN được thực hiện theo Nghị định 105/2006/NĐ-CP ngày 22/09/2006 và Nghị định 119/2010/NĐ-CP ngày 30/12/2010. Bộ KH-CN chủ trì phối hợp với các Bộ liên quan trong bảo vệ, kiểm tra, thanh tra, xử lý xâm phạm quyền SHTT. Cơ quan quản lý nhà nước về SHTT có trách nhiệm tham gia đoàn thanh tra, kiểm tra khi được yêu cầu để phục vụ công tác thanh tra, kiểm tra. Như vậy, NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao được pháp luật về SHTT bảo vệ.

Xử lý vi phạm hành chính liên quan đến xâm phạm quyền sở hữu công nghiệp được quy định tại Nghị định 99/2013/NĐ-CP ngày 29/8/2013 của Chính phủ về xử phạt vi phạm hành chính trong lĩnh vực sở hữu công nghiệp. Các lực lượng có thẩm quyền xử phạt bao gồm Thanh tra Khoa học và Công nghệ, Thanh tra Thông tin và Truyền thông, Quản lý thị trường, Hải quan, Công an và Ủy ban nhân dân cấp tỉnh, cấp huyện. Mỗi lực lượng có thẩm quyền khác nhau và xử phạt ở mức độ vi phạm khác nhau.



### 3. Quản lý, giám sát của Bộ NN&PTNT đối với Hiệp hội về hoạt động quản lý NHCN

Theo khoản 31, Điều 2 Nghị định 15/2017/NĐ-CP ngày 17/2/2017 quy định chức năng, nhiệm vụ, quyền hạn và cơ cấu tổ chức của Bộ NN&PTNT “*Thực hiện nhiệm vụ quản lý đối với hội, tổ chức phi Chính phủ hoạt động trong ngành, lĩnh vực thuộc phạm vi quản lý nhà nước của bộ theo quy định của pháp luật*”.

Theo khoản 2, Điều 4 Điều lệ của Hiệp hội (ban hành kèm theo Quyết định số 474/QĐ-BNV ngày 05/04/2018 của Bộ trưởng Bộ Nội vụ), Hiệp hội chịu sự quản lý của Bộ NN&PTNT và các Bộ, ngành có liên quan đến ngành, lĩnh vực hoạt động của Hiệp hội theo quy định của pháp luật. Như vậy, Bộ NN&PTNT có thẩm quyền quản lý đối với Hiệp hội liên quan đến ngành cà phê và lĩnh vực hoạt động của Hiệp hội, trong đó bao gồm nhiệm vụ quản lý NHCN được Bộ NN&PTNT giao thông qua Quyết định chuyển giao quyền đăng ký, quản lý NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao.

Quy định quản lý và sử dụng do Hiệp hội ban hành cũng có điều khoản Hiệp hội có trách nhiệm báo cáo tình hình thực hiện Quy chế quản lý, sử dụng NHCN với Bộ NN&PTNT định kỳ 6 tháng, một năm hoặc khi có yêu cầu.

# PHỤ LỤC

## Phụ lục 1: Mẫu Đơn đăng ký sử dụng NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao

CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM

Độc lập - Tự do - Hạnh phúc

GIẤY ĐĂNG KÝ

SỬ DỤNG NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN CÀ PHÊ VIỆT NAM  
CHẤT LƯỢNG CAO

Kính gửi: Hiệp hội Cà phê Ca cao Việt Nam

1. Tên Tổ chức/cá nhân (viết bằng chữ in hoa):.....

Tên viết tắt .....

Tên giao dịch: bằng tiếng nước ngoài (nếu có) .....

2. Trụ sở chính:

Địa chỉ:.....

Điện thoại:.....Fax:.....

Email:..... Website (nếu có); .....

3. Người đại diện pháp luật:

- Họ và tên:..... Chức vụ.....

Quốc tịch .....

Sau khi nghiên cứu Quy chế quản lý và sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận Cà phê Việt Nam chất lượng cao được ban hành theo Quyết định /QĐ-HHCPCC ngày tháng năm 2022 của Hiệp hội Cà phê Ca cao Việt Nam, Đơn vị chúng tôi đã đáp ứng đầy đủ điều kiện theo quy định tại Điều 8/Điều 9 của Quy chế để được quyền đăng ký sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận như sau:

#	Yêu cầu	Tài liệu minh chứng	Tên tài liệu	Ngày cấp	Nơi cấp
1	Nguyên liệu,	Hồ sơ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu			
	phụ liệu	Hồ sơ, giấy tờ, hóa đơn chứng minh mua và sử dụng phụ liệu			
2	Điều kiện cơ	Tài liệu quy trình, quy định bảo trì, bảo dưỡng			

	sở gia công, chế biến	thiết bị máy móc Các hồ sơ pháp lý kiểm định còn hiệu lực đối với các thiết bị đo lường (cân, máy đo độ ẩm...) Minh chứng về việc sử dụng năng lượng hiệu quả, tiết kiệm, năng lượng tái tạo, giảm thiểu các bon			
3	Quy trình rang và an toàn thực phẩm	Hồ sơ, lưu đồ minh chứng các công đoạn của quy trình rang Các chứng nhận về an toàn thực phẩm như giấy chứng nhận hợp chuẩn QCVN 01-06: 2009/BNNPTNT Cơ sở chế biến Cà phê - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, GMP, HACCP, ISO...			
4	Quy cách chất lượng	Giấy chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn TCVN 5250 Cà phê rang (phiên bản mới nhất) Giấy chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn TCVN 5251 Cà phê bột (phiên bản mới nhất)			
5	Bao bì, nhãn mác	Mẫu bao bì, nhãn mác sản phẩm đã được đăng ký bảo hộ Sở hữu trí tuệ Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu sản phẩm cà phê rang, cà phê bột còn hiệu lực			
6	Lưu kho, bảo quản	Tài liệu, hồ sơ (bản cứng hoặc bản mềm) minh chứng nguồn gốc sản phẩm (ví dụ phiếu nhập			

		kho, phiếu xuất kho, nhật kí chế biến, mã số lô hàng, hóa đơn, chứng từ liên quan xác định được nguồn gốc sản phẩm			
7	Hệ thống quản trị	Giấy chứng nhận ISO 9001 hoặc bằng chứng áp dụng hệ thống quản trị tiên tiến			
		Tài liệu chứng minh quy trình thu hồi sản phẩm, xử lý khiếu kiện, khiếu nại			
		Tài liệu, hồ sơ, phần mềm, giải pháp quản trị minh chứng hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm			
8	Tính pháp lý	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh			
		Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp			
		Xác nhận nghĩa vụ thuế 1 năm gần nhất			
		Thông báo kết quả đóng Bảo hiểm xã hội 1 năm gần nhất			
		Hồ sơ, tài liệu minh chứng cho việc tuân thủ quy định về an toàn phòng cháy chữa cháy			
9	Phúc lợi xã hội	Bằng khen, giấy ghi nhận, giấy chứng nhận...tham gia hoạt động xã hội, thiện nguyện, vì cộng đồng			

Chúng tôi xin gửi kèm theo bản sao các tài liệu trên.

Đề nghị Hiệp hội Cà phê Ca cao Việt Nam cấp **Giấy chứng nhận quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận Cà phê Việt Nam chất lượng cao** cho sản phẩm cà

phê rang/cà phê bột.

**4. Phần cam kết:** (*Tên tổ chức/cá nhân*).....xin cam kết:

- Chịu trách nhiệm hoàn toàn trước pháp luật về tính hợp pháp, chính xác, trung thực của các nội dung trong Giấy đăng ký sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận Cà phê Việt Nam chất lượng cao.

- Chấp hành nghiêm các quy định của Quy chế quản lý và sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận Cà phê Việt Nam chất lượng cao và các quy định khác của pháp luật có liên quan đến sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận này./.

....., ngày... tháng...năm.....

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC/CÁ NHÂN**

(Ký, ghi rõ họ tên và đóng dấu)

**Phụ lục 2: Mẫu giấy chứng nhận quyền sử dụng NHCN Cà phê Việt Nam chất lượng cao**

<b>HIỆP HỘI CÀ PHÊ CA CAO VIỆT NAM</b> VIETNAM COFFEE COCOA ASSOCIATION	<b>CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM</b> <b>Độc lập - Tự do - Hạnh phúc</b> SOCIALIST REPUBLIC OF VIET NAM <i>Independence – Freedom – Happiness</i>
-----	-----
<b>GIẤY CHỨNG NHẬN</b> <b>QUYỀN SỬ DỤNG NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN</b> <b>CÀ PHÊ VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO</b> CERTIFICATE OF THE RIGHT TO USE CERTIFICATION MARK OF VIET NAM PREMIUM COFFEE Số: .....GCN/HHCPCC No:.....GCN/HHCPCC	
Tên tổ chức:.....	
Name of organization: .....	
Tên viết tắt: .....	
Abbreviation name: .....	
Tên giao dịch quốc tế: .....	
International business name: .....	
Địa chỉ trụ sở chính: .....	
Head office address: .....	
Điện thoại (Telephone):.....Fax:.....	
Sản phẩm cà phê: .....	
Coffee product(/s): .....	
được quyền sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận Cà phê Việt Nam chất lượng cao kể từ ngày...tháng...năm...đến ngày...tháng...năm...	
is/are authorised to use the Certification Mark “Viet Nam Premium Coffee” from date...../month/year to date..... /month/year.	
Quyền lợi và nghĩa vụ của tổ chức được cấp Giấy chứng nhận thực hiện theo Quy chế quản lý và sử dụng Nhãn hiệu chứng nhận Cà phê Việt Nam chất lượng cao được ban hành theo Quyết định /QĐ-HHCPCC ngày tháng năm 2022 của Hiệp hội Cà phê Ca cao Việt Nam.	

*Rights and obligations of authorised user are declared in the Regulation on management and use of Certification Mark of Viet Nam Premium Coffee (issued in conjunction with the Decision No. /QĐ-HHCPCC dated of the Vietnam Coffee Cocoa Association.*

*Hà Nội, Ngày...tháng...năm*

*Hanoi, .....*

**CHỦ TỊCH**

*President*

**Phụ lục 3: Mẫu biên bản thẩm định tổ chức đăng ký sử dụng NHCN**

**TỔ CHỨC THANH TRA      CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
-----  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**  
-----

**BIÊN BẢN THẨM ĐỊNH**  
**TỔ CHỨC ĐĂNG KÝ SỬ DỤNG NHÃN HIỆU CHỨNG NHẬN**

**A. THÔNG TIN CHUNG**

**1. Tên Tổ chức thanh tra thực hiện thẩm định:**.....

**2. Địa chỉ:** .....

**3. Thành phần tham gia đoàn thẩm định:**

Trưởng đoàn: Ông (bà): ..... Chức vụ: .....

Thành viên: Ông (bà): ..... Chức vụ: .....

Thành viên: Ông (bà): ..... Chức vụ: .....

Thành viên: Ông (bà): ..... Chức vụ: .....

Thành viên: Ông (bà): ..... Chức vụ: .....

**4. Tên tổ chức được thẩm định:**.....

- Địa chỉ: .....

- Điện thoại:.....Fax: .....

- Email: .....

- Người đại diện pháp luật: ..... Chức vụ:.....

**5. Ngày thẩm định:**

.....

**B. KẾT QUẢ THẨM ĐỊNH**

#	Yêu cầu	Tài liệu minh chứng	Tên tài liệu	Số điểm tối đa	Số điểm thực tế đạt được
1	Nguyên liệu, phụ liệu	Hồ sơ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu			
		Hồ sơ, giấy tờ, hóa đơn chứng minh mua và sử dụng phụ liệu			
2	Điều kiện cơ sở gia	Tài liệu quy trình, quy định bảo trì, bảo dưỡng thiết bị			



	công, chế biến	<p>máy móc</p> <p>Các hồ sơ pháp lý kiểm định còn hiệu lực đối với các thiết bị đo lường (cân, máy đo độ ẩm...)</p> <p>Minh chứng về việc sử dụng năng lượng hiệu quả, tiết kiệm, năng lượng tái tạo, giảm thiểu các bon</p>			
3	Quy trình rang và an toàn thực phẩm	<p>Hồ sơ, lưu đồ minh chứng các công đoạn của quy trình rang</p> <p>Các chứng nhận về an toàn thực phẩm như giấy chứng nhận hợp chuẩn QCVN 01-06: 2009/BNNPTNT Cơ sở chế biến Cà phê - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, GMP, HACCP, ISO...</p>			
4	Quy cách chất lượng	<p>Giấy chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn TCVN 5250 Cà phê rang (phiên bản mới nhất)</p> <p>Giấy chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn TCVN 5251 Cà phê bột (phiên bản mới nhất)</p>			
5	Bao bì, nhãn mác	<p>Mẫu bao bì, nhãn mác sản phẩm đã được đăng ký bảo hộ Sở hữu trí tuệ</p> <p>Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu sản phẩm cà phê rang, cà phê bột còn hiệu lực</p>			
6	Lưu kho, bảo quản	Tài liệu, hồ sơ (bản cứng hoặc bản mềm) minh chứng nguồn gốc sản phẩm (ví dụ phiếu nhập kho, phiếu xuất kho, nhật kí chế biến, mã số lô hàng, hóa đơn, chứng từ			

		liên quan xác định được nguồn gốc sản phẩm			
7	Hệ thống quản trị	Giấy chứng nhận ISO 9001 hoặc bằng chứng áp dụng hệ thống quản trị tiên tiến			
		Tài liệu chứng minh quy trình thu hồi sản phẩm, xử lý khiếu kiện, khiếu nại			
		Tài liệu, hồ sơ, phần mềm, giải pháp quản trị minh chứng hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm			
8	Tính pháp lý	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh			
		Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp			
		Xác nhận nghĩa vụ thuế 1 năm gần nhất			
		Thông báo kết quả đóng Bảo hiểm xã hội 1 năm gần nhất			
		Hồ sơ, tài liệu minh chứng cho việc tuân thủ quy định về an toàn phòng cháy chữa cháy			
9	Phúc lợi xã hội	Bảng khen, giấy ghi nhận, giấy chứng nhận...tham gia hoạt động xã hội, thiện nguyện, vì cộng đồng			

**Tổng số điểm đạt được:** .....

**C. Ý KIẾN CỦA TỔ CHỨC THANH TRA:** .....

**D. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ:** .....

Biên bản được các bên thống nhất thông qua và làm thành 02 (hai) bản có giá trị pháp lý như nhau, cơ sở được kiểm tra giữ 01 bản, Hiệp hội giữ 01 bản./.

..., ngày... tháng... năm.....

..., ngày... tháng... năm.....

**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC THANH TRA**

(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu-nếu có)

(Ký, ghi rõ họ tên)

**Phụ lục 4: Mẫu biên bản kiểm tra tổ chức sử dụng NHCN**

**TỔ CHỨC THANH TRA      CỘNG HÒA XÃ HỘI CHỦ NGHĨA VIỆT NAM**  
-----  
**Độc lập - Tự do - Hạnh phúc**  
-----

**BIÊN BẢN KIỂM TRA TỔ CHỨC SỬ DỤNG NHÃN HIỆU CHỨNG  
NHẬN CÀ PHÊ VIỆT NAM CHẤT LƯỢNG CAO**

**A. THÔNG TIN CHUNG**

**1. Tên Tổ chức thanh tra thực hiện kiểm tra:** .....

**2. Địa chỉ:** .....

**3. Thành phần tham gia đoàn kiểm tra:**

Trưởng đoàn: Ông (bà): .....Chức vụ: .....

Thành viên: Ông (bà): .....Chức vụ: .....

Thành viên: Ông (bà): .....Chức vụ: .....

Thành viên: Ông (bà): .....Chức vụ: .....

Thành viên: Ông (bà):.....Chức vụ: .....

**4. Tên tổ chức được kiểm tra:**.....

- Địa chỉ: .....

- Điện thoại:.....Fax: .....

- Email: .....

- Người đại diện pháp luật: .....Chức vụ:.....

**5. Ngày kiểm tra:** .....

**B. KẾT QUẢ KIỂM TRA**

**1. Kết quả kiểm tra tài liệu, hồ sơ**

#	Yêu cầu	Tài liệu minh chứng	Tên tài liệu	Ngày cấp	Nơi cấp	Kết quả kiểm tra	
						Đồng ý	Không đồng ý
1	Nguyên liệu, phụ liệu	Hồ sơ chứng minh nguồn gốc nguyên liệu					
		Hồ sơ, giấy tờ, hóa đơn chứng minh mua và sử dụng phụ liệu					

2	Điều kiện cơ sở gia công, chế biến	Tài liệu quy trình, quy định bảo trì, bảo dưỡng thiết bị máy móc					
		Các hồ sơ pháp lý kiểm định còn hiệu lực đối với các thiết bị đo lường (cân, máy đo độ ẩm...)					
		Minh chứng về việc sử dụng năng lượng hiệu quả, tiết kiệm, năng lượng tái tạo, giảm thiểu các bon					
3	Quy trình rang và an toàn thực phẩm	Hồ sơ, lưu đồ minh chứng các công đoạn của quy trình rang					
		Các chứng nhận về an toàn thực phẩm như giấy chứng nhận hợp chuẩn QCVN 01-06: 2009/BNNPTNT Cơ sở chế biến Cà phê - Điều kiện đảm bảo vệ sinh an toàn thực phẩm, GMP, HACCP, ISO...					
4	Quy cách chất lượng	Giấy chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn TCVN 5250 Cà phê rang					

		(phiên bản mới nhất) Giấy chứng nhận phù hợp tiêu chuẩn TCVN 5251 Cà phê bột (phiên bản mới nhất)					
5	Bao bì, nhãn mác	Mẫu bao bì, nhãn mác sản phẩm đã được đăng ký bảo hộ Sở hữu trí tuệ Giấy chứng nhận đăng ký nhãn hiệu sản phẩm cà phê rang, cà phê bột còn hiệu lực					
6	Lưu kho, bảo quản	Tài liệu, hồ sơ (bản cứng hoặc bản mềm) minh chứng nguồn gốc sản phẩm (ví dụ phiếu nhập kho, phiếu xuất kho, nhật kí chế biến, mã số lô hàng, hóa đơn, chứng từ liên quan xác định được nguồn gốc sản phẩm					
7	Hệ thống quản trị	Giấy chứng nhận ISO 9001 hoặc bằng chứng áp dụng hệ thống quản trị tiên tiến					
		Tài liệu chứng minh quy trình thu hồi sản phẩm, xử lý khiếu kiện,					

		khiếu nại					
		Tài liệu, hồ sơ, phần mềm, giải pháp quản trị minh chứng hệ thống truy xuất nguồn gốc sản phẩm					
8	Tính pháp lý	Giấy chứng nhận đăng ký kinh doanh					
		Giấy chứng nhận đăng ký doanh nghiệp					
		Xác nhận nghĩa vụ thuế 1 năm gần nhất					
		Thông báo kết quả đóng Bảo hiểm xã hội 1 năm gần nhất					
		Hồ sơ, tài liệu minh chứng cho việc tuân thủ quy định về an toàn phòng cháy chữa cháy					
9	Phúc lợi xã hội	Bằng khen, giấy ghi nhận, giấy chứng nhận...tham gia hoạt động xã hội, thiện nguyện, vì cộng đồng					

2. Kết quả kiểm tra hiện trạng cơ sở sản xuất, chế biến cà phê: .....
3. Kết quả kiểm tra việc sử dụng biểu trưng Nhân hiệu chứng nhận:.....
4. Kết quả kiểm tra quy cách chất lượng sản phẩm cà phê: .....

C. Ý KIẾN CỦA TỔ CHỨC THANH TRA: .....

D. Ý KIẾN CỦA ĐẠI DIỆN CƠ SỞ: .....

Biên bản được các bên thống nhất thông qua và làm thành 02 (hai) bản có giá trị pháp lý như nhau, cơ sở được kiểm tra giữ 01 bản, Hiệp hội giữ 01 bản./.

..., ngày... tháng... năm.....

**ĐẠI DIỆN CƠ SỞ**

(Ký, ghi rõ họ tên, đóng dấu-nếu có)

..., ngày... tháng... năm.....

**ĐẠI DIỆN TỔ CHỨC THANH**

**TRA**

(Ký, ghi rõ họ tên)

## **Chịu trách nhiệm về nội dung:**

Trần Thị Thanh Nhàn

*Chủ trì đề tài Nghiên cứu xây dựng mô hình liên kết chuỗi giá trị trong sản xuất và thương mại cà phê Việt Nam chất lượng cao*

## **Thành viên tham gia biên tập:**

Đặng Đức Chiến

Nguyễn Mai Hương

Bạch Thanh Tuấn

## **Trình bày:**

Trung tâm Phát triển nông thôn

Viện Chính sách và Chiến lược Phát triển nông nghiệp nông thôn