



**REGOLAMENTO**  
**CERTIFICATO DI QUALITÀ**  
**ed**  
**ESPRESSO ITALIANO DI QUALITÀ**



Approvato in data 15 gennaio 2002 dal  
Gruppo Italiano Torrefattori Caffè (GITC)  
Comitato del Certificato di Qualità ed Espresso Italiano di Qualità.  
Modificati gli artt. 5 e 6 in data 2 maggio 2011  
dal Consiglio Direttivo del GITC

**GRUPPO ITALIANO TORREFATTORI CAFFÈ**

34141 TRIESTE - Via Ananian, 2 - Tel. 040 390044 - Cell.: 3316585552  
www.gitc.it - info@gitc.it - PEC: gitc@pec.it - C.F. 80032260327



# **REGOLAMENTO**

## **CERTIFICATO DI QUALITÀ**

**ed**

## **ESPRESSO ITALIANO DI QUALITÀ**

### **PREMESSA**

A cura del Gruppo Italiano Torrefattori Caffè ed il controllo della SGS ITALIA srl, viene istituito un "CERTIFICATO DI QUALITÀ" il cui rilascio, controllo e rinnovo vengono disciplinati dal presente "REGOLAMENTO DEL CERTIFICATO DI QUALITÀ".

Scopo principale del "Certificato di Qualità" è quello di valorizzare le miscele pregiate, che costituiscono la migliore propaganda della bevanda caffè. Il GITC promuoverà la valorizzazione di detto "Certificato di Qualità".

#### **Art. 1**

##### *Aventi diritto al "Certificato di Qualità"*

Possono ricevere il "Certificato di Qualità" esclusivamente le Torrefazioni socie ordinarie e sostenitrici del GITC aventi i seguenti requisiti:

- a) abbiano presentato regolare domanda (vedi art.2);
- b) siano in regola con il pagamento del canone sociale;
- c) presentino delle prime miscele indicate con la denominazione commerciale dell'Azienda e che tengano conto del prezzo suggerito dal GITC per le miscele di alta qualità;
- d) si sottopongano alle verifiche dell'organo d'ispezione come indicato nella Specifica Tecnica.

#### **Art. 2**

##### *Norme per l'inoltro della domanda*

Il socio richiedente il rilascio del "Certificato di Qualità", deve inoltrare la domanda alla Segreteria del GITC - Commissione Giudicatrice, attualmente in via Raffineria, 4 - 34138 Trieste. La domanda, redatta su carta intestata, deve contenere tutti i dati della Torrefazione richiedente l'impegno scritto d'osservare rigorosamente il presente "REGOLAMENTO" in tutte le sue parti. (vedi Allegato n. 1)

#### **Art. 3**

##### *Validità del certificato e relativi rinnovi*

Il "Certificato di Qualità" è a tempo determinato e vale un biennio a far data dal suo rilascio. All'approssimarsi della scadenza, la Segreteria solleciterà la richiesta di rinnovo. Tale richiesta dovrà essere effettuata con le stesse modalità e con gli obblighi di cui gli artt. 1 e 2.



#### Art. 4

##### *La Commissione Giudicatrice*

La Commissione Giudicatrice è formata dai Presidenti e Vicepresidenti del GITC e CTTV. Nel caso d'impossibilità a partecipare, ognuno potrà delegare un Consigliere del Gruppo Italiano Torrefattori Caffè.

La parte amministrativa sarà in competenza del Consorzio Torrefattori delle Tre Venezie (CTTV).

La Commissione Giudicatrice, che sarà valida con la presenza dei 3/4 dei suoi componenti delegati, vaglierà le prime domande o riconferme ed emetterà il proprio parere dopo la verifica della rigorosa osservanza degli artt. 1 e 2.

#### Art. 5

##### *Composizione della miscela*

Per ottenere il "Certificato di Qualità" la miscela di caffè dovrà essere composta con almeno il 65% di caffè "Arabica" fini e un quantitativo minore o uguale al 35% di caffè "Robusta" lavati o wet polished.

#### Art. 6

##### *Analisi della miscela. Rilascio del certificato*

Le analisi verranno effettuate dal "Laboratorio Chimico della Camera di Commercio I.A.A." di Trieste che stabilirà:

- a) percentuale di caffeina (*non superiore all'1,8% con una tolleranza dello 0,5%*);
- b) percentuale di caffè Arabica;
- c) percentuale di caffè Robusta;
- d) umidità secondo la legge 470/73;
- e) difetti secondo la legge 470/73, compresa l'OCRATOSSINA A;
- f) ed effettuerà la prova in tazza.

La S.G.S. Italia srl in base a documenti, l'analisi chimica, nonché ai campioni in suo possesso, emetterà il suo giudizio, favorevole o contrario. Nel caso di giudizio positivo verrà rilasciato il "Certificato di Qualità". La Torrefazione potrà fregiarsi di detto certificato, pubblicizzarlo e reclamizzarlo nella maniera che riterrà più opportuna. Potrà consegnare ai propri clienti previa dichiarazione controfirmata (vedi allegato 2), copia del "Certificato" obbligatoriamente fornito, a pagamento, dalla Segreteria del GITC. Detti certificati non potranno essere modificati.

#### Art. 7

##### *Prove e Controlli*

Come da prescrizioni del manuale di corretta prassi igienica, il responsabile della qualità ha il compito di predisporre, mantenere ed aggiornare la seguente metodologia di controllo:

Flussi di processo per il mantenimento delle caratteristiche della miscela verificata. (*Il flusso di processo deve essere adattato in funzione delle realtà aziendali*).

##### **FASI:**

- 1) Preparazione dei caffè crudi come da tabella.
- 2) Immissione dei caffè crudi nella tramoggia di carico della tostatrice.
- 3) Tostatura e raffreddamento.
- 4) Immissione nella spietatrice.
- 5) Immissione nel silos corrispondente (indicazione del numero).





- 6) Eventuale miscelazione e immissione nel silos contenente la miscela corrispondente
- 7) Immissione nella tramoggia della macchina confezionatrice.
- 8) Confezionamento dei sacchetti e indicazione del lotto di produzione.

#### **CONTROLLI DELLE FASI DI LAVORAZIONE:**

(OGNI SINGOLA TORREFAZIONE DOVRÀ TENERE A DISPOSIZIONE DELLA SGS LA SEGUENTE DOCUMENTAZIONE):

- 1) scheda di composizione della miscela.
- 2) scheda delle fasi di lavorazione (con i punti delle istruzioni di lavoro di cui sopra).

**SE LA QUALITÀ NON È CONFORME IL CAFFÈ VIENE SCARTATO.**

#### **7.1) PROVE DI ROUTINE**

Onde attestare la conformità del prodotto alle caratteristiche stabilite dovranno essere tenute delle registrazioni sistematiche della composizione del prodotto oggetto di verifica.

#### **7.2) PROVE DI TIPO**

La singola azienda dovrà effettuare un'analisi di prodotto presso il laboratorio chimico della Camera di Commercio Industria Agricoltura ed Artigianato di Trieste (laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità) almeno una volta all'anno.

I risultati dell'analisi suddetta dovranno essere sistematicamente registrati ed archiviati in azienda.

### **Art. 8**

#### *Monitoraggi esterni*

Una volta all'anno la società SGS effettuerà una verifica presso l'azienda per accertare il mantenimento del controllo del processo e preleverà un campione che verrà fatto analizzare dalla Camera di Commercio di Trieste secondo i parametri stabiliti.

La singola Torrefazione sceglierà almeno uno dei propri punti vendita da sottoporre a campionamento. La menzionata operazione è finalizzata ad accertare la corrispondenza tra il contenuto del prodotto presente presso il punto vendita prescelto e le caratteristiche previste dalla specifica tecnica.

Anche i campioni prelevati presso i punti di distribuzione verranno inviati da SGS alla Camera di Commercio di Trieste che ne effettuerà le analisi secondo i parametri stabiliti.

### **Art. 9**

#### *Identificazione e rintracciabilità del prodotto*

Ogni azienda deve predisporre un metodo (formalizzato) di identificazione del prodotto (miscela) verificato distinto dalle altre miscele.

In una procedura interna devono essere descritte le modalità adottate da ogni azienda per l'identificazione e la rintracciabilità del prodotto lungo tutto il ciclo produttivo.

Per rintracciabilità va intesa la capacità di risalire alle prove e ai controlli eseguiti sulle materie prime, sui semilavorati e sul prodotto finito partendo dalle informazioni riportate sul prodotto finito.

In particolare la rintracciabilità deve essere intesa come la capacità di:

- risalire al/ai gruppo/i di fornitori delle materie prime e dei materiali di confezionamento;
- conoscere l'ubicazione di un determinato prodotto fino alla sua uscita dalla torrefazione.



## **Art. 10**

### *Gestione delle non conformità*

Il caffè "non conforme" viene declassato e destinato ad altro uso ovvero alla produzione di miscele non verificate.

Le non conformità e le relative azioni correttive (declassamento e/o destinazione ad altro uso) devono essere procedurate e sistematicamente registrate da ogni singola torrefazione.

Tra le non conformità deve essere annoverata, procedurata e registrata anche la gestione dei reclami.

#### **10.1) RITIRO DEL CERTIFICATO DI QUALITÀ**

Qualora ad un eventuale controllo, si riscontrasse che la Torrefazione in possesso del Certificato di Qualità, non avesse rispettato integralmente il presente regolamento (in particolare l'art. 1 punto C e l'art.6), la Segreteria del GITC a mezzo Raccomandata R/R imporrà la restituzione immediata del "Certificato di Qualità" nonché dei certificati distribuiti ai propri clienti.

Essa non potrà più pubblicizzare la propria miscela di caffè come controllata dalla SGS ITALIA srl e certificata dal GITC; inoltre dovrà contestualmente versare una penale – provvisoriamente stabilita in € 517 nonché le spese relative al controllo eseguito.

Gli eventuali maggiori danni, proporzionali al numero delle copie del "Certificato di Qualità" distribuite alla propria clientela, verranno stabiliti dalla Commissione Giudicatrice, dopo aver ascoltato il Socio inadempiente.

## **Art. 11**

### *Ricorso ed arbitrato*

Contro le suddette sanzioni è ammesso il ricorso al "Collegio dei Probiviri" del GITC. Il ricorso al Collegio dei Probiviri sarà indirizzato, a mezzo raccomandata R.R. alla Segreteria del GITC.

Detto Collegio assume le funzioni di arbitro, a norma di legge. La decisione del Collegio è inappellabile.

## **Art. 12**

### *Norme finali*

La specifica tecnica concordata con la SGS e gli allegati n. 1 e n. 2 (menzionati nell'art. 6), divengono parte integrante del presente Regolamento.

Per quanto non esplicitamente scritto, valgono le norme di Legge.

## **Art. 13**

### *Norme transitorie*

Il certificato precedente ha validità fino alla sua scadenza ma non oltre il 31 dicembre 2002.



## ALLEGATO N°1

### REGOLAMENTO DEL CERTIFICATO DI QUALITÀ E DELL'ESPRESSO ITALIANO DI QUALITÀ

#### Art. A

Il legale rappresentante della Torrefazione sotto indicata, dopo attenta lettura, s'impegna ad accettare integralmente tutti i 13 articoli del Regolamento e tutti i 10 articoli della Specifica Tecnica e con la presente formula esplicita domanda atta ad ottenere il "Certificato di Qualità" e l' "Espresso Italiano di Qualità".

#### Art. B

Il Torrefattore certificato potrà consentire di esporre il marchio brevettato "Espresso Italiano di Qualità" esclusivamente agli esercenti che acquistano ed usano la miscela controllata e certificata di cui al Regolamento "Certificato di Qualità".

#### Art. C

Il Torrefattore certificato controllerà che l'esercente adoperi macinadosatori e macchine espresso di marche notoriamente valide ed affidabili.

Il Gruppo Italiano Torrefattori Caffè potrà compilare un elenco di Industrie torrefattrici associate i cui prodotti sono stati esaminati ed approvati.

#### Art. D

Il Torrefattore controllerà la corretta manutenzione e pulizia del macinadosatore e della macchina espresso da parte dell'esercente. Potrà inoltre fornirgli le opportune istruzioni scritte.

#### Art. E

Il Torrefattore deciderà in quale esercizio esporre il marchio brevettato "Espresso Italiano di Qualità" (Allegato n. 3), di cui potrà cambiare le dimensioni lasciando però inalterato il logo originale nella sua forma e nei suoi colori. Avrà inoltre facoltà d'inserire, alla base del lato rotondo, una fascia rettangolare la cui lunghezza / altezza non superi i 2/3 e 1/4 di diametro.

#### Art. F

La Commissione è competente a promuovere iniziative per la pubblicizzazione del Certificato e del marchio. Quando dette promozioni rappresentino un costo per il Torrefattore l'adesione alle iniziative promozionali sono volontarie.

Letto, approvato e sottoscritto

Data \_\_\_\_\_

La Torrefazione \_\_\_\_\_

(timbro e firma)

REGOLAMENTO





## ALLEGATO N°2

### REGOLAMENTO DEL CERTIFICATO DI QUALITÀ E DELL'ESPRESSO ITALIANO DI QUALITÀ

#### DICHIARAZIONE DA FAR FIRMARE DALL'ESERCENTE

(INTESTAZIONE DELLA TORREFAZIONE)

Spettabile

---

---

**Oggetto: "Certificato di Qualità" e marchio registrato "Espresso Italiano di Qualità"**

Allegato alla presente Vi abbiamo consegnato il "CERTIFICATO DI CAFFÈ DI QUALITÀ CONTROLLATA" con il marchio registrato "ESPRESSO ITALIANO DI QUALITÀ", da esporre nel Vostro Pubblico Esercizio.

Grazie a tale marchio, otterrete un'adeguata pubblicità, che potrà da Voi essere vantaggiosamente utilizzata nel Vostro Esercizio.

Siete sin d'ora a conoscenza e consenziente che un Incaricato Ufficiale della S.G.S. potrà prelevare e ispezionare, per il controllo, campioni della miscela certificata da noi fornitaVi.

**Siete a conoscenza delle REGOLE D'ORO indispensabili, e che peraltro da Voi dovranno essere diligentemente osservate, per ottenere il massimo rendimento del prodotto:**

- 1) Utilizzare unicamente la prima miscela di caffè torrefatto per erogare l'espresso, il cappuccino, ecc.;
- 2) quando necessario, provvedere a regolare la ghiera del macinadosatore per variare la macinatura stessa;
- 3) usare, per ogni espresso, cappuccino, ecc., 6,5/7 grammi di miscela di caffè;
- 4) controllare che la macchina da caffè sia sempre in perfetta efficienza (temperatura dell'acqua a 88°C, pressione 9 bar, erogazione dell'espresso in ca. 25 secondi; pulitura giornaliera delle boccette, del portafiltro; depurazione settimanale con immissione del sale, periodica pulizia della campana del macinadosatore).

Per accettazione e benessere  
(L'Esercente)

---

REGOLAMENTO

