

Cafés especiales

Fernando Farfán Valencia



La denominación de Cafés Especiales es relativamente nueva. Nació a comienzos de la década de los 60's, como una respuesta a los consumidores de café de los Estados Unidos, que buscaban una bebida de mayor calidad en un mercado donde el producto se encontraba homogeneizado.

Este mercado cobra importancia a través de tiendas de café o coffee shops de alta calidad, cada vez más numerosas, que ofrecen bebidas con unas particularidades muy marcadas. Es allí, donde el consumidor tiene la oportunidad de probar los diferentes sabores y fragancias de los distintos cafés y conocer de su origen (Giovannucci y Koekoek, 2003; Ponte, 2004; SCAA, 2004).

¿Qué es un café especial?

Es muy complejo poder definir exactamente lo que son Cafés Especiales, ya que cada uno puede tener su propia percepción.

El término “café especial”, es atribuido a la noruega Erna Knutsen, experta tostadora de café, quien usó por primera vez este término en la conferencia internacional de café, celebrada en Montruil (Francia) en 1978 (Ponte 2003, 2004). Este concepto hace alusión a la geografía y a los microclimas, que permiten la producción de granos de café con sabor único y de características particulares que preservan su identidad. En 1982, se creó la Asociación Americana de Cafés Especiales (SCAA), y ésta definió el término ‘café especial’ como “un café de buena preparación, de un origen único y sabor distintivo” (Cague *et al.*, 2002; SCAA, 2004).

A partir de diferentes interpretaciones se logró llegar a la siguiente definición:

Son aquellos que conservan una consistencia en sus características físicas (forma, tamaño, humedad, apariencia y defectos), sensoriales (olfativas, visuales y gustativas), prácticas culturales (recolección, lavado, secado) y en sus procesos finales (tostión, molienda y preparación); características que los distinguen del común de los cafés y por las cuales los clientes están dispuestos a pagar un precio superior (Giovannucci y Koekoek, 2003; SCAA, 2004).

Los cafés especiales, debido a los argumentos anteriores, poseen un sabor en taza diferente que brinda al consumidor una experiencia muy especial para su paladar.

Clases de cafés especiales

Según la Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA, 2004), los Cafés Especiales se agrupan en cinco segmentos (Figura 10.1).

Cafés de origen

Son cafés que provienen de un país, región o finca, con un sinnúmero de cualidades únicas, debido a que crecen en sitios especiales, y que son vendidos al consumidor final sin ser mezclados con cafés de otras calidades o con cafés de otros orígenes (Figura 10.2). Con estos cafés se ofrece al consumidor final la posibilidad de paladear sabores naturales provenientes de regiones del mundo reconocidas por sus cualidades. Entre los cafés de origen más famosos se encuentran: Granos de Moca de Yemen Java, Sumatra y Celebese de Indonesia; Blue Mountain de Jamaica; Cona de Hawaii; Antigua de Guatemala; Terrazú

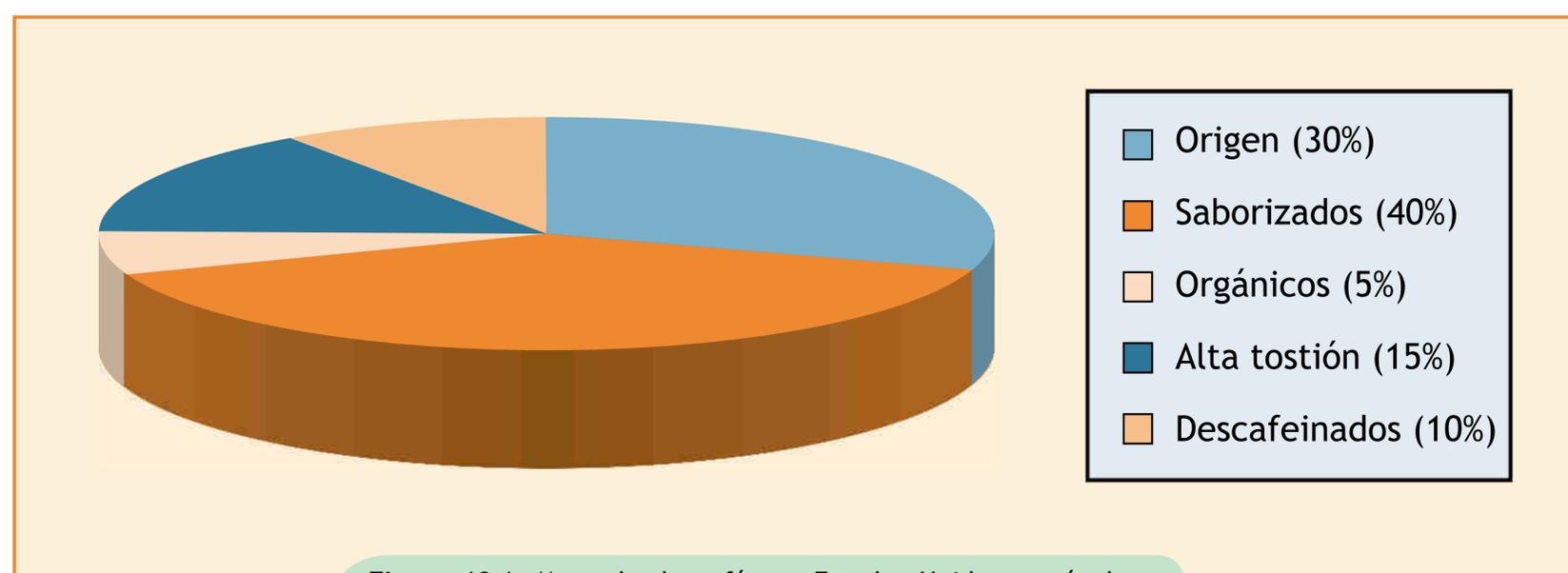


Figura 10.1. Mercado de cafés en Estados Unidos, según la Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA, 2004).

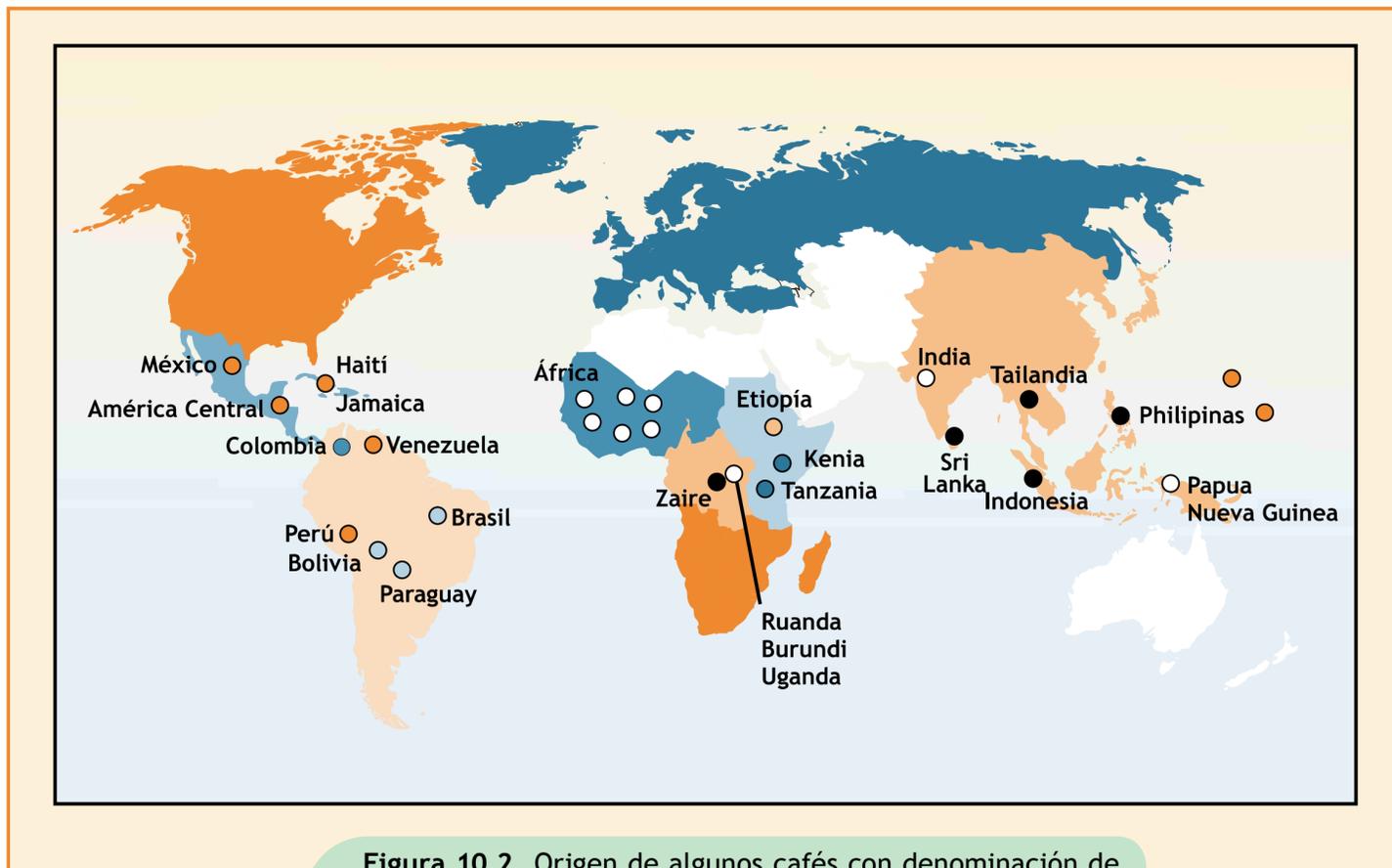


Figura 10.2. Origen de algunos cafés con denominación de "Especialidad".

y Tres Ríos de Costa Rica; AA de Kenia y Supremos de Colombia.

Cafés orgánicos

Son cafés cultivados sin el empleo de Agroquímicos como fertilizantes, fungicidas e insecticidas. Para la venta de estos cafés el caficultor debe tener una certificación emitida por una entidad certificadora orgánica con reconocimiento mundial; por tal motivo, las plantaciones que se destinan para tal fin deben someterse a un proceso de desintoxicación o transición, el cual oscila entre 2 y 3 años antes de ser certificados y vendidos como cafés orgánicamente cultivados. Los cafés orgánicos constituyen una pequeña porción de los cafés especiales (0,5%), y responden a una tendencia mundial de los productos libres de agroquímicos.

Cafés saborizados

Son cafés que durante o después de su proceso de tuestión, se les incorpora una resina con sabor a vainilla, chocolate, fresa, nuez y amaretto, entre otros. Son considerados el producto estrella de los cafés especiales con una participación en el mercado del 40%. Con estos cafés se induce a las nuevas generaciones al consumo del café.

Cafés de alta tuestión

Se consideran aquellos cafés cuyo grado de tuestión es superior al tradicional, y están destinados a la preparación

de cafés expresos y capuchinos. No necesariamente utilizan cafés de un solo origen sino que pueden ser mezclas. Constituyen el 15% del mercado de los Cafés Especiales.

Cafés descafeinados

Son aquellos que se someten a un proceso para extraer la cafeína que contiene el grano verde. Se comercializan dentro del nicho de los Cafés Especiales y participan en el 10% del total de la categoría.

Algunos aspectos del mercado de los cafés especiales

En la producción y consumo de productos ecológicos, orgánicos, conservacionistas, entre otros, han ocurrido cambios importantes a nivel mundial en los últimos años. Esta tendencia se debe a una fuerte preocupación por la salud, a las nuevas exigencias en los gustos de los consumidores y a una mayor conciencia por la protección del ambiente; por ello, estos sistemas de producción que se caracterizan por la conservación de los recursos naturales, han tenido gran auge, con tasas de crecimiento anual hasta del 20% (Giraldo *et al.*, 2000), especialmente en Europa, América del Norte y Japón (Villalobos, 2004).

Recientes investigaciones realizadas por la Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica

(IFOAM, 1999), indican que ésta cubre alrededor de 24 millones de hectáreas, distribuidas de la siguiente manera: 41,8% en Oceanía, 24,2% en América Latina, 23,1% en Europa, 5,9% en Norte América, 3,7% en Asia y 1,3% en África.

Los cafés sostenibles cubrieron cerca del 1,3% de la producción mundial de café, con 129.300 t.año⁻¹ de café verde en el año cafetero 2002/2003, y fueron los países de América Latina los principales productores y proveedores (Villalobos, 2004; Vieto 2003). Debido al crecimiento del mercado de cafés sostenibles y al potencial que posee Colombia para participar en estos nichos se requiere información que pueda fortalecer el conocimiento sobre su producción.

Oferta y exportación de cafés sostenibles en América Latina

La oferta de café sostenible de América Latina en la cosecha del 2002/2003 fue estimada en 2.109.033 sacos de café verde de 60 kg, provenientes principalmente de

México, Perú, Brasil, Guatemala, Colombia, Nicaragua, Bolivia, Honduras y Costa Rica. De ésta se exportaron 1.360.000 sacos (64,5%), hacia Europa, Estados Unidos, Japón, Canadá, Taiwan, Oceanía e Israel. La producción de cafés sostenibles en Colombia se estimó en 110.200 sacos de café verde (5,2% de la producción de América Latina) y su participación en las exportaciones fue del 7,5% de la exportación global de América.

Cabe anotar que los cafés sostenibles no solo se comercializan con los sellos “Orgánico”, “De Comercio Justo” y “Amigable con las aves”, si no que pueden venderse con combinaciones de éstos o sumas de sellos, por ejemplo: Orgánico + Precio Justo, Amigable con las Aves + Orgánico y Amigable con las Aves + Orgánico + Precio Justo, entre otros (Vieto, 2003) (Figura 10.3).

Producción y exportación de los principales cafés sostenibles

Café orgánico. Dentro del mercado mundial de los cafés sostenibles la participación de los países

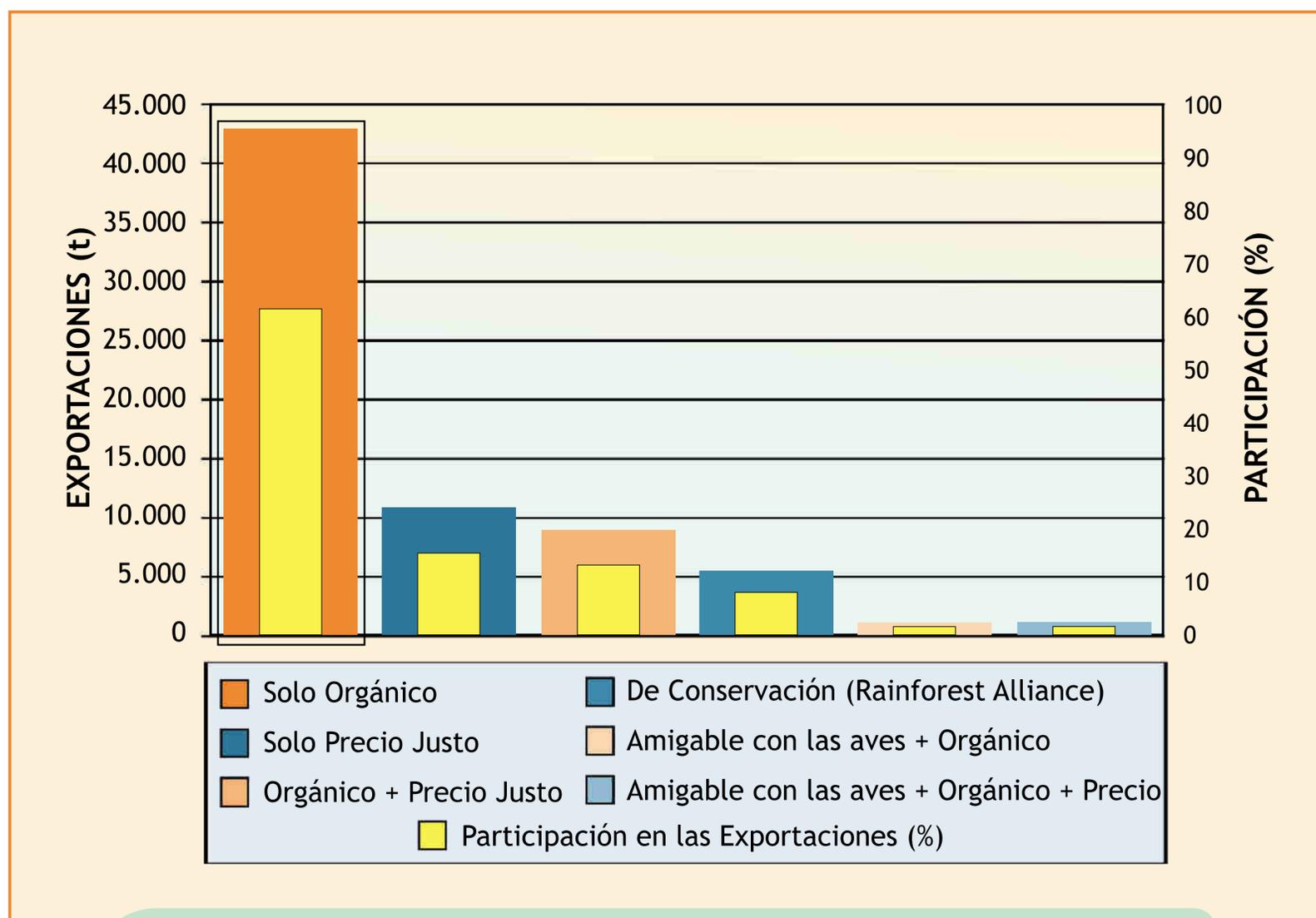


Figura 10.3. Participación de las exportaciones de café sostenible, para tipos de certificación en América Latina (Cosecha 2002/03) (Vieto, 2003).

latinoamericanos con la producción de café orgánico fue del 46,2%, con 974.450 sacos de 60 kg (cosecha del 2002/03), de los cuales se exportó el 91,8% (895.000 sacos), principalmente a Europa, Estados Unidos, Japón y Canadá. En Colombia se produjeron 52.717 sacos de 60 kg (5,4%), de los cuales se exportó el 99% (52.200 sacos). Los principales productores de café orgánico en América Latina son México, Perú y Brasil quienes producen el 41, el 21 y el 10%, respectivamente (Vieto, 2003) (Figura 10.4).

Café de conservación. La participación del café de conservación, de sombra y amigable con las aves, se estimó en 5,7%. Se produjeron y exportaron en América Latina 120.683 sacos de café verde de 60 kg (cosecha del 2002/03), principalmente a Estados Unidos, Japón y Europa.

La producción de café de conservación en Colombia se estimó en 1.200 sacos, el 1,0% de la producción total en Latinoamérica, que se exportó en su totalidad a los Estados Unidos con el sello “Amigable con las aves”. Los

principales productores de éste en América Latina son El Salvador con el 37,3% especialmente de café “Bajo sombra” y Perú que produce el 16,9%, especialmente de café “Amigable con las aves” (Vieto, 2003) (Figura 10.5).

Café de Comercio justo. América Latina produjo 1.013.900 sacos de café verde de 60 kg en el período 2002/03, es decir el 48,1% de la producción total de cafés sostenibles. De este volumen producido solo se exportaron 345.000 sacos, principalmente a los mercados de Estados Unidos, Japón y Europa. La producción de café de Comercio Justo en Colombia se estimó en 56.300 sacos para la cosecha del 2002/2003, es decir el 5,6% del café con este sello producido en América Latina. Estas exportaciones se realizaron especialmente hacia los mercados de Europa y Japón. Los principales productores de café de conservación en América Latina son Perú que produce el 26,3%, Guatemala con el 20,3% y México con una producción del 20% (Vieto, 2003) (Figura 10.6).

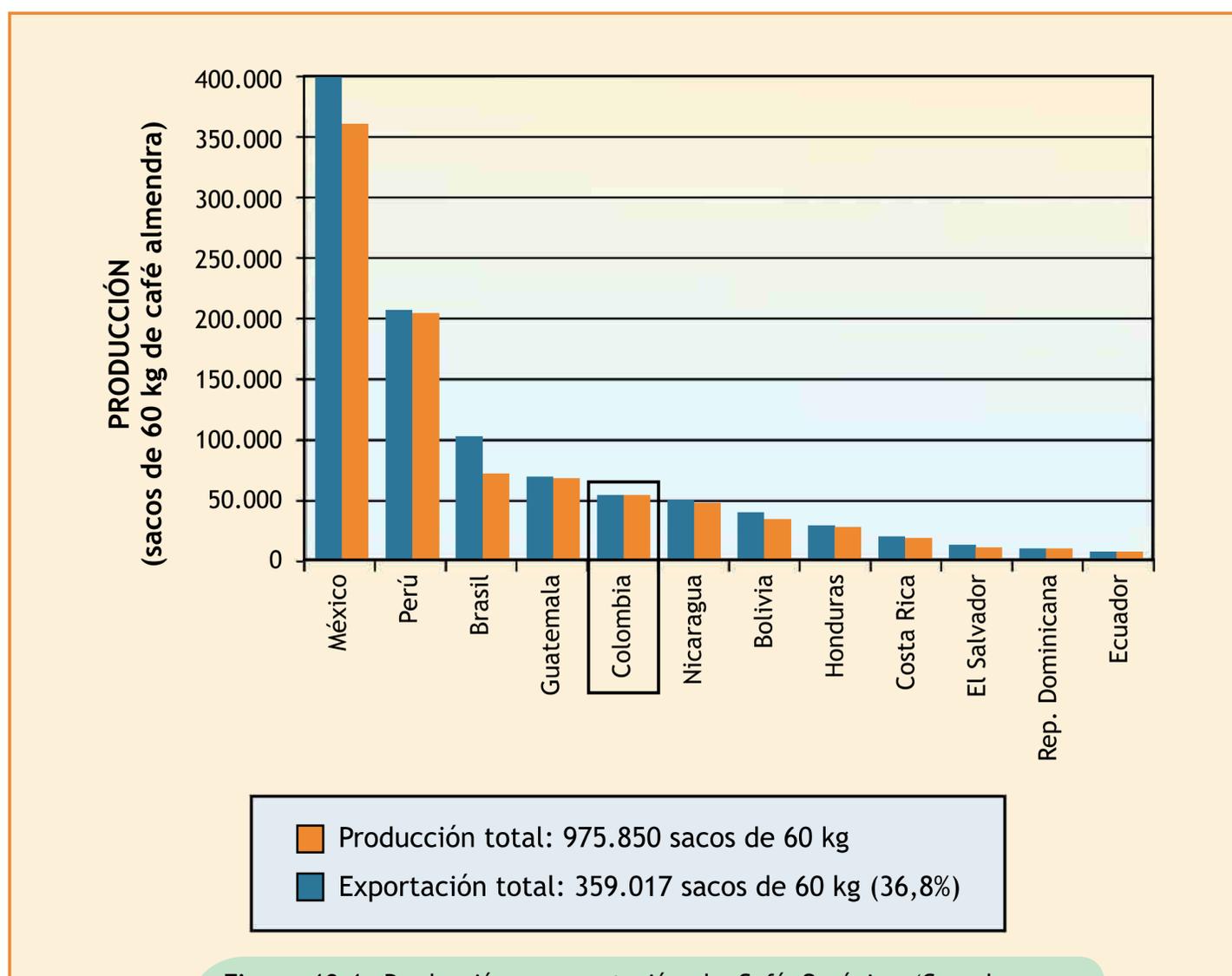


Figura 10.4. Producción y exportación de Café Orgánico (Cosecha 2002/03), en América Latina (Vieto, 2003).

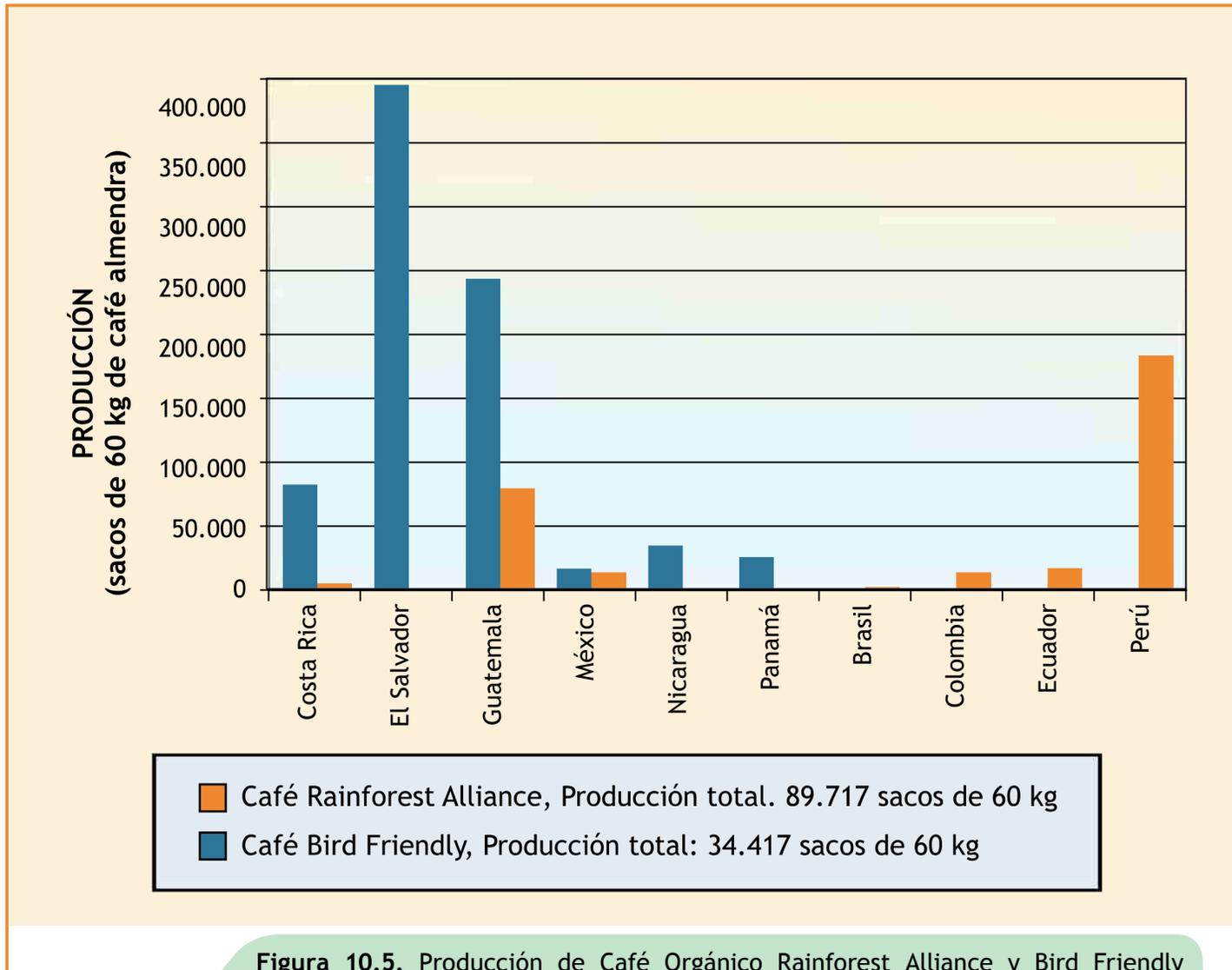


Figura 10.5. Producción de Café Orgánico Rainforest Alliance y Bird Friendly (Cosecha 2002/03), en América Latina (Vieto, 2003).

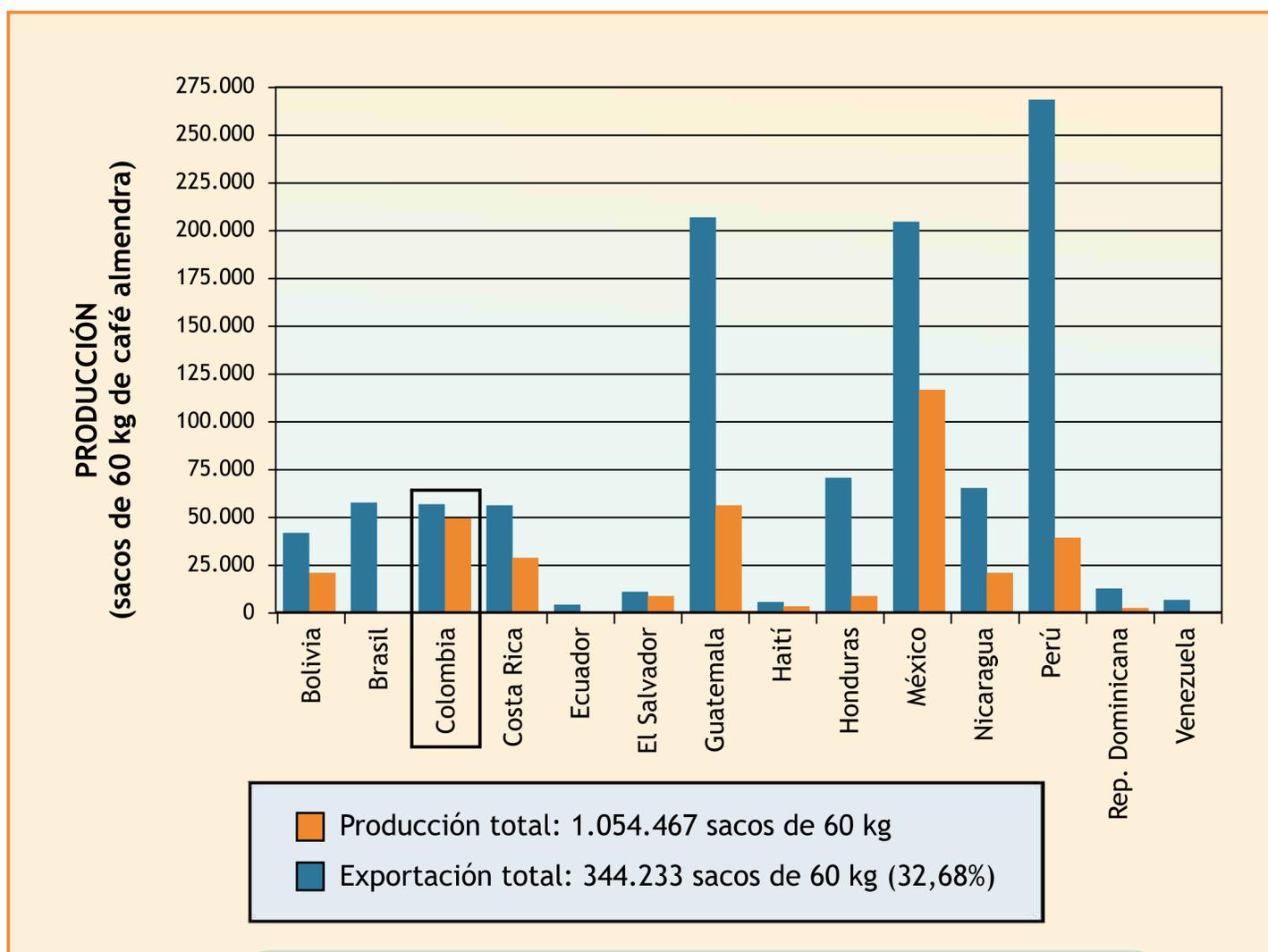


Figura 10.6. Producción y exportación de Café de Comercio Justo (Cosecha 2002/03), en América Latina (Vieto, 2003).

Comportamiento de algunos indicadores en la transición de producción de café convencional a orgánico

En la Figura 10.7 se presenta un análisis teórico del comportamiento de los principales indicadores durante la transición de sistemas de producción convencionales a orgánicos (Gómez, 2006; Giraldo *et al.*, 2000; Farfán, 2000).

Precios del producto. Aumentan durante el período de conversión o transición y logran sus valores máximos cuando el sistema está definitivamente certificado como orgánico.

Mano de obra. La mano de obra se incrementa a medida que los sistemas pasan de convencionales a orgánicos. Esto ocurre porque los sistemas orgánicos se basan, fundamentalmente, en tecnologías de procesos en vez

de tecnologías de insumos, como ocurre en los sistemas convencionales.

Producción. La producción disminuye durante el período de transición, esto es atribuible fundamentalmente a la adaptación de los agroecosistemas a los nuevos métodos de producción. Una vez logrados los equilibrios, los rendimientos retoman a los niveles anteriores. Los niveles de producción en los sistemas orgánicos pueden ser mayores o menores que los convencionales, esto dependerá del grado de tecnificación (en el caso del café) con el cual el sistema convencional inicia la conversión.

Inversiones. Las inversiones en equipos e infraestructura aumentan durante la transición.

Costos variables. Los costos variables por unidad de área serían menores que los de la agricultura convencional, porque esta última utiliza una gran inversión en agroquímicos.

Ingresos. Los ingresos, incluyendo los sobrepagos que se puedan llegar a obtener, tendrían que ser iguales o mayores que los de la producción convencional.

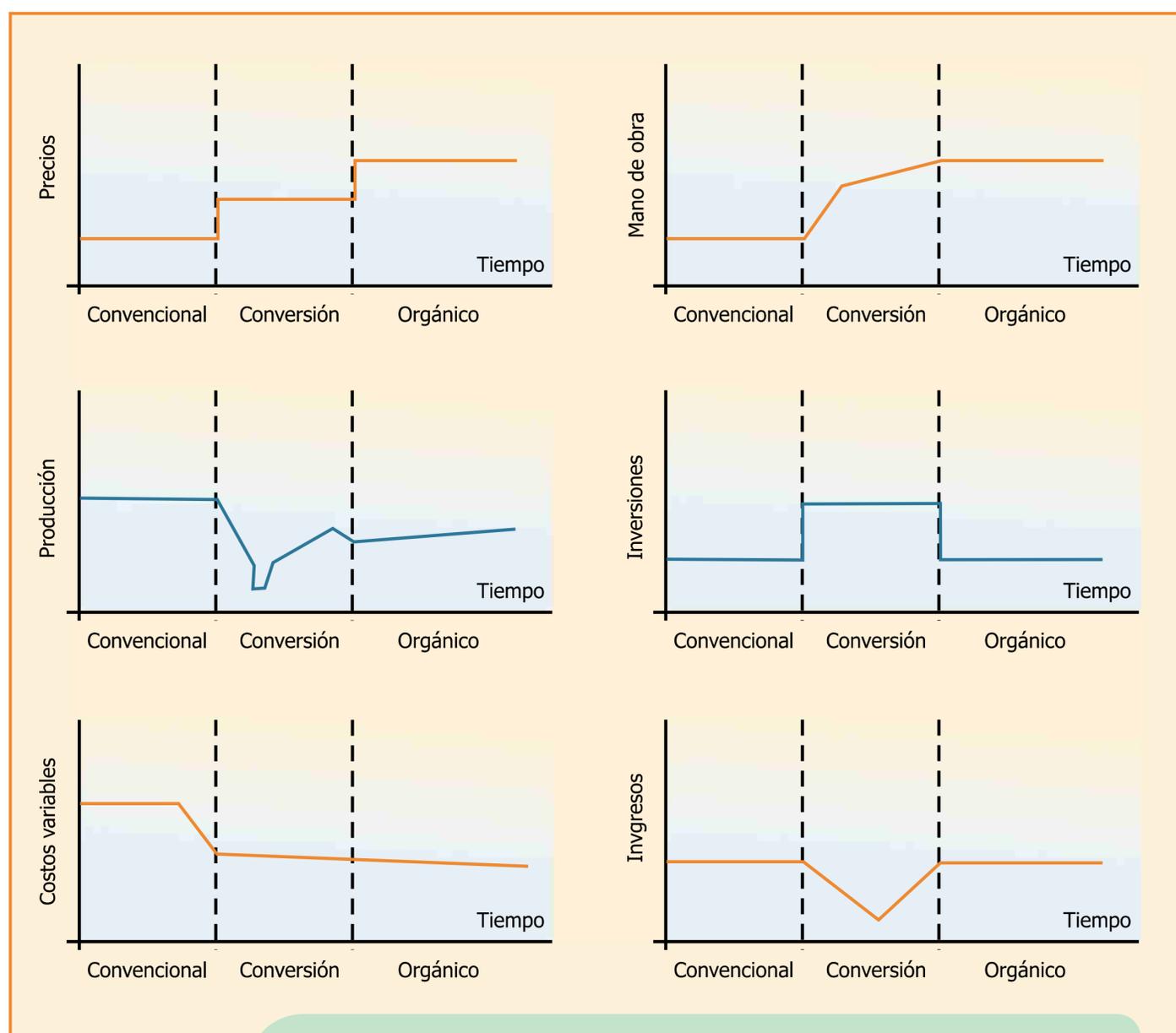


Figura 10.7. Comportamiento de determinados parámetros a través del proceso de transición de sistemas convencionales a orgánicos.

Cafés especiales colombianos

Programa cafés especiales de Colombia

Colombia ha ocupado tradicionalmente un papel destacado en el mercado de cafés especiales de alta calidad, gracias a la labor que la Federación Nacional de Cafeteros ha realizado desde hace varios años en materia de promoción y publicidad del consumo de cafés puros colombianos.

Con él animo de incrementar el posicionamiento de nuestro café en el segmento de los denominados “Cafés Especiales”, en 1986 se creó el programa de Cafés Especiales de Colombia, liderado por la Federación Nacional de Cafeteros; este programa tiene como objetivo la identificación y la selección de cafés provenientes de regiones específicas con características particulares (Federación Nacional de Cafeteros, 2005).

De acuerdo con la evolución de la caficultura en el mundo, el programa de Cafés Especiales Colombianos comenzó con la investigación sobre las propiedades de algunas variedades de cafés cultivadas en regiones y zonas específicas del territorio nacional. Los consecuentes resultados fueron producto de características únicas, que se han convertido en claras preferencias por consumidores de café en todo el mundo.

Una meta de la FNC es ofrecer un número de marcas de diferentes orígenes, que sean apreciadas y que puedan comercializarse, de esta manera podrá mejorarse el ingreso de las familias cafeteras.

Para la promoción de estos cafés provenientes de orígenes especiales de la geografía nacional, la FNC a través de sus oficinas en el exterior, ha decidido participar activamente en las diferentes ferias y espectáculos internacionales del grano.

Actualmente el programa está recolectando muestras de cafés en diferentes regiones del país, en coordinación con los Comités Departamentales y las Cooperativas de Caficultores interesados, éstas se someten a un análisis de consistencia durante dos o tres años, y posteriormente estos cafés serán mostrados en las diferentes ferias.

¿Qué son los cafés especiales colombianos?

Se consideran cafés especiales aquellos de excelente calidad, que mantienen una consistencia en sus propiedades físicas (forma, tamaño, humedad, apariencia,

defectos), sensoriales (olfativa, visuales, gustativas), sus prácticas culturales (recolección, lavado, secado) y sus formas finales de preparación, características que los distinguen del común de los cafés y por los cuales los clientes están dispuestos a pagar un precio superior.

Objetivo del programa de cafés especiales

Propender por el posicionamiento de cafés de excelente calidad, distinguibles y consistentes; ofreciendo a su vez, una oportunidad de mejoramiento en los ingresos de los Caficultores. Así mismo, se justifica que La Federación Nacional de Cafeteros de Colombia sea la exportadora de Cafés Especiales, para garantizar que los sobrepuestos obtenidos en el mercado Internacional se transfieran totalmente a los productores de los cafés, principales responsables de las condiciones excepcionales de los mismos.

Clasificación de los cafés especiales colombianos

Los cafés especiales colombianos están divididos en tres grandes grupos (Federación Nacional de Cafeteros, 2005), así:

1. Cafés de Origen. Los cafés de Origen agrupan a tres tipos de cafés, los “Cafés Regionales”, los “Exóticos” y los “Cafés de Finca”.



Cafés regionales. Son aquellos cafés que provienen de una región específica reconocida por sus cualidades particulares. Se le ofrecen al consumidor final puros, sin mezclar con productos de otros orígenes.



Cafés Exóticos. Son cafés cultivados en zonas determinadas bajo condiciones excepcionales. Por tanto, poseen características sensoriales y organolépticas que permiten obtener una taza de altísima calidad.



Café de finca. Cafés producidos en una sola finca, que provienen de un solo cultivo, tienen un beneficio centralizado y ofrecen un producto sobresaliente en calidad, la cual es consistente en el tiempo.

2. Cafés de Preparación: A este grupo pertenecen los “Cafés Selectos”, los “Cafés Caracol” y los “Cafés Supremo”



Cafés Selectos. Proceden de una mezcla balanceada de varios tipos de café, y que dan como resultado una taza de excepcional calidad.



Cafés Supremos. Son cafés que se ofrecen de acuerdo a una clasificación granulométrica o tamaño del grano, tales como: Supremos (malla # 17 arriba), Extra o Especial (malla # 16 arriba), Europa (malla # 15 arriba).



Cafés Caracol. Son cafés cultivados en zonas altas, de los cuales se seleccionan los granos en forma de caracol, que producen una taza única de alta acidez.

3. Cafés Sostenibles: A esta categoría pertenecen los “Cafés de Conservación”, los de “Comercio Justo” y los cafés con “Certificado Orgánico”.



Cafés Orgánicos. Son los cafés cultivados sin la utilización de productos Agroquímicos como fungicidas, herbicidas, insecticidas y fertilizantes. Normalmente, se comercializan con una certificación expedida por una firma especializada, encargada

de inspeccionar y vigilar las prácticas del cultivo, su proceso de trilla, almacenamiento y transporte.



CAFÉ AMIGABLE CON LAS AVES O DE SOMBRA. Este café crece y se cultiva a la sombra de una cubierta arbórea, en contraste con las fincas cafeteras en las que el café se cultiva a plena exposición solar, o aquellas completamente tecnificadas que tienen muy pocos árboles o carecen de ellos totalmente.



CAFÉ DE PRECIO JUSTO O SOCIAL. Son cafés producidos por pequeños productores asociados en cooperativas y que tienen un precio mínimo de compra garantizado. Las relaciones comerciales están basadas en el respeto y beneficio mutuo de las partes. Se valora el trabajo de los productores, las leyes

laborales, la seguridad social, la salubridad y el respeto por la conservación de los recursos naturales.

Cafés con códigos de conducta y especiales que se venden en el mundo

Cafés que cumplen los criterios EUREP-GAP (Eurepgap, 2004)

EUREPGAP es un programa privado de certificación voluntaria relativamente nuevo, creado por 24 grandes cadenas de supermercados que operan en diferentes países de Europa Occidental y que han organizado el Grupo Europeo de Minoristas (Euro-Retailer Produce Working Group - EUREP). El propósito de EUREP es aumentar la confianza del consumidor en la sanidad de los alimentos, desarrollando “Buenas Prácticas Agrícolas” (Good Agriculture Practices - GAP) que deben adoptar los productores. En el caso del café, las BPA propuestas por EUREPGAP son un medio para incorporar el manejo integrado de plagas (MIP) y el manejo integrado del cultivo (MIC) dentro del marco de la producción agrícola comercial. Para el otorgamiento del certificado, todos los productores deben cumplir las leyes nacionales o internacionales, y ser capaces de demostrar su compromiso al:

- Mantener la confianza del consumidor en la calidad y seguridad de los alimentos.
- Minimizar el impacto negativo en el medio ambiente, mientras se conserva la naturaleza y la vida salvaje.
- Reducir el uso de agroquímicos.
- Mejorar la utilización de los recursos naturales.
- Asegurar una actitud responsable hacia la salud y seguridad de los trabajadores.

Cafés que cumplen los criterios Utz certified (Utz Kapeh, 2006)

Utz Kapeh que en lengua Maya significa “buen café”, es el nombre de una fundación constituida con el apoyo de la compañía holandesa Ahold, una de las más grandes cadenas mundiales de ventas al detal. En la actualidad, es una iniciativa independiente que ha desarrollado un código de conducta para la producción de café sostenible sobre la base de las “buenas prácticas agrícolas” del Grupo Europeo de Vendedores al detal (EUREP-GAP).

Este código contiene criterios para el manejo de suelos, el uso de fertilizantes, el manejo integrado de pesticidas, el manejo de residuos de polución, la salud de los trabajadores, la seguridad y el bienestar, y otros aspectos socioeconómicos y culturales. Utz Certified tiene como objetivos garantizar el acceso a los servicios sociales básicos, guiar a los

productores para armonizar los estándares para la producción de café sostenible y proporcionar la asistencia para la aplicación de estos estándares. La fundación registra a los productores interesados y proporciona el código de conducta; así mismo, establece contacto con una agencia de certificación independiente, la cual realiza las inspecciones y otorga el certificado si se cumplen los estándares y como contraprestación los tostadores pagan una cuota de US\$ 0,01/kg para la fundación. Las certificaciones fueron conseguidas por primera vez en 2002.

Café Rainforest Alliance y La Red de Agricultura Sostenible (RFA, 2004)

La Red de Agricultura Sostenible (RAS) es una coalición de organizaciones conservacionistas independientes, sin ánimo de lucro, que fomenta la sostenibilidad socio-ambiental de actividades agrícolas mediante el desarrollo de estándares y la certificación de fincas que cumplan con ellos. Cada miembro de la Red provee los servicios de certificación a los productores y a las empresas agrícolas en su país, y aporta los conocimientos y la experiencia para el desarrollo de los estándares de producción sostenible.

Rainforest Alliance es la secretaría de la Red y administra los sistemas de certificación. La RAS usa el sello Certificación Rainforest Alliance.

La Rainforest Alliance (RA) propende por la protección de los ecosistemas y las personas, así como la vida silvestre que en ellos habita, al transformar las prácticas en el uso de la tierra, en la industria y en el comportamiento de los consumidores. Las empresas, las cooperativas y los caficultores que participan en los programas RA deben cumplir con rigurosos estándares que conservan la biodiversidad y proveen medios de vida sostenibles como:

1. La planificación, la ejecución y el monitoreo del sistema de gestión socio-ambiental
2. La conservación de ecosistemas
3. La protección de la vida silvestre
4. La conservación de recursos hídricos
5. El trato justo y las buenas condiciones para los trabajadores
6. Las relaciones con la comunidad
7. El manejo integrado del cultivo
8. El manejo y conservación del suelo
9. El manejo integrado de desechos

Café con los criterios Starbucks (SCC, 2004a; 2004b)

Starbucks Coffee Company es una organización mundial, líder en la compra, la tostación y la venta a través de las “tiendas de café” (coffee houses). Starbucks implementó

el Programa de Proveedor Preferido (PPP), basado en la preferencia para comprarle el café almendra a los proveedores que producen, benefician y comercializan el producto de manera responsable, desde los puntos de vista ambiental, social y económico.

El PPP revisa y verifica la naturaleza de la cadena de suministro del café desde la fuente, es decir los caficultores, pasando por los procesos de recolección y beneficio hasta la comercialización; esta fase final también incluye la entrega de café almendra en las plantas tostadoras de Starbucks en Estados Unidos y en otras partes del mundo. Cada participante en la cadena de suministro tiene un papel importante en la sostenibilidad general del suministro de café y por tanto, es considerado en la matriz de evaluación.

Debido a que el potencial impacto ambiental y social, así como el beneficio, varían considerablemente en diferentes procesos a lo largo de la cadena, el programa ha sido diseñado tanto para reconocer como para adaptar un amplio rango de variabilidad a la estructura de las entidades de la cadena de suministro, así como al desempeño socio-ambiental de cada una de las entidades.

Desde el punto de vista de la sostenibilidad el programa se centra en cuatro conceptos clave:

- Calidad del producto
- Responsabilidad económica
- Responsabilidad social
- Liderazgo ambiental

Cada uno de estos cuatro conceptos es clave en las áreas funcionales del ciclo de vida del café, en su producción, beneficio y comercialización.

Café Social o de Precio Justo (FLO, 2004)

El comercio justo fomenta un comercio mundial más equitativo. El sistema de sellos de comercio justo promueve el desarrollo social, económico y democrático; además, garantiza que los productores y agricultores reciban una recompensa equitativa de su trabajo.

El sello de comercio justo es una forma de cooperación comercial con el fin de mejorar las posibilidades de pequeños productores y sus organizaciones para sobrevivir en la competencia económica internacional. En el sistema se ofrecen relaciones comerciales de largo plazo, la posibilidad de recibir pagos anticipados y un precio que cubra todos los gastos de producción. Las compras se hacen sin intermediarios innecesarios. La justicia y el respeto de los derechos humanos conforman la base de la cooperación. Mientras la situación social y económica de los productores mejora, también es posible

tener en cuenta la situación ecológica y así fomentar el desarrollo sostenible.

El productor de café con el Sello de "comercio justo" o "Social" adquiere beneficios y compromisos como:

- La posibilidad de un comercio directo y justo con los productores del tercer mundo.
- Los productores reciben una recompensa que cubre los costos de la producción.
- Los productores se comprometen a cumplir los acuerdos básicos de la Organización Internacional del Trabajo (OIT), la Declaración Universal de los Derechos Humanos de la ONU y la Declaración de los Derechos del Niño.
- Se garantizan a los productores acuerdos de largo plazo y la posibilidad de recibir prepagos.
- Los productos se compran directamente a las organizaciones productoras sin intermediarios innecesarios.
- El sistema ofrece a los pequeños agricultores y a las fincas familiares una posibilidad de tomar parte en el comercio.
- Los trabajadores tienen el derecho de organizarse y sindicalizarse.
- Los productores se comprometen a cumplir las normas de protección del medio ambiente.
- Los productos deben elaborarse sin el empleo de mano de obra infantil. Es prohibido que niños menores de 14 años trabajen.
- El productor recibe un pago adicional si su café proviene de la producción orgánica.

Los miembros del Comercio Justo (Fair Trade Labelling Organization -FLO-) han acordado los siguientes principios comunes para establecer las relaciones de comercio justo:

- Condiciones laborales decentes
- Precios que cubran los costos de producción
- Relaciones de largo plazo en el comercio que implican la planeación y las prácticas sostenibles de producción.
- Mejorar las condiciones sociales
- Pagos parciales por adelantado para impedir que las organizaciones de pequeños productores se endeuden.

Para una producción justa se han establecido las siguientes condiciones:

- Los pequeños productores deben estar organizados en cooperativas democráticas con estructuras participativas.

Las plantaciones y las fábricas deben cumplir con las siguientes condiciones:

- Salarios decentes (al menos el salario mínimo legal)
- Condiciones de vivienda apropiadas
- Estándares mínimos de salud y seguridad
- El derecho a establecer uniones comerciales
- No es permitido realizar el trabajo con mano de obra infantil
- Mínimas condiciones ambientales
- La calidad del producto debe cumplir los requisitos normales del mercado

Cafés de Sombra o Amigable con las aves (Bird Friendly) (SMBC, 2001 y 2004)

El Smithsonian Migratory Bird Center (SMBC, por sus siglas en inglés), estudia la relación entre las aves migratorias y los cultivos de café, desde 1992. En 1994 dio a conocer la marca "Bird Friendly" o "Amigable con las Aves", y en 1997 terminaron de desarrollar los criterios para este tipo de café. Las certificaciones otorgadas con el sello SMBC deben dar fe de una producción orgánica y de cultivo bajo sombra. El café producido de forma sostenible debe provenir de una plantación con alta diversidad biológica y con un uso limitado de sustancias químicas. En los sistemas de producción deben conservarse los recursos existentes, proteger el ambiente, producir con eficiencia, competir en el mercado e impulsar la calidad de vida de los productores y de la sociedad en su conjunto.

En 1998 se creó el programa para conceder la licencia a importadores, tostadores y comercializadores en el uso del sello "Bird Friendly", con el cual se garantiza un apoyo de 25 centavos por libra al café tostado con certificación. Este dinero se envía al SMBC y se destina para proyectos de investigación, estudios en proceso, entrenamiento y educación para productores y consumidores sobre temas del cultivo de café bajo sombra.

Para tramitar el sello debe contarse primero con certificaciones orgánicas y de cultivo bajo sombra. El Centro promueve la reconversión de las fincas al cultivo bajo sombra y después al Amigable con las Aves. Además, ha emitido una serie de definiciones y criterios generales para la certificación.

De acuerdo con el SMBC, existen dos formas de cultivo bajo sombra.

Cafés Orgánicos (USDA, 2000; Farfán, 2000)

Es el café producido y procesado en un sistema sostenible (ambiental, técnico y socioeconómicamente viable), en el cual no se utilizan productos químicos de síntesis, de acuerdo con estándares de calidad nacional.

Objetivos de la caficultura orgánica

- Ofrecer una caficultura económicamente viable, socialmente justa y ambientalmente responsable.
- Propiciar un efecto multiplicador sobre el desarrollo local, regional y nacional.
- Conservar y mantener la mayor diversidad biológica dentro de los ecosistemas cafeteros.
- Fomentar los ciclos biológicos dentro de los sistemas cafeteros, y mantener y aumentar la fertilidad de los suelos mediante prácticas adecuadas de conservación.
- Aprovechar racionalmente los recursos renovables de la finca y evitar todas las formas de contaminación ambiental, producto de las prácticas de cultivo y beneficio del café.
- Producir café de excelente calidad y en cantidad tal que satisfaga los mercados externos e internos.

Toda finca cafetera que desee comercializar su café bajo la denominación de **orgánico** deberá someterse a un proceso de certificación por un organismo certificador. Las fincas deberán poseer una ficha histórica, un plan de producción y un mapa. Para la certificación de una finca cafetera como orgánica es necesario tener registros de las compras de insumos (empaques, abonos), mano de obra, volumen de café pergamino seco producido, facturas de venta del café y haber cumplido con el período de conversión.

Doble o triple certificación (“Super etiquetas”)

La industria de especiales también se está esforzando por crear una “super etiqueta”, combinando los criterios de orgánico, comercio justo y bajo sombra. Ésta es diferente a la iniciativa del “certificado de la SCAA”, con un mínimo de estándares de calidad, aunque todavía no hay un acuerdo sectorial para las etiquetas de sostenibilidad. Por lo pronto, existen dos iniciativas que han intentado

combinar algunos elementos de las tres etiquetas empleadas tradicionalmente para los cafés sostenibles. Una es la certificación Eco-Ok desarrollada por la Rainforest Alliance y la otra, es el código de conducta Utz Kapeh.

Sello Único Nacional de Alimento Ecológico

El Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural como autoridad única competente a través del Sistema Nacional de Control Interno creó el Sello Único Nacional de Alimento Ecológico. Este sello es regido por la Resolución 00148 del 2004. Para su otorgamiento, el productor debe acercarse al Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural con una carta de la entidad certificadora debidamente acreditada por la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC) y autorizada por el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural (MADR), en la que se respalda el cumplimiento del proceso de certificación.

Certificadoras en Colombia

Con el objeto de dar protección tanto a los productores como a los consumidores, todos los alimentos con la denominación de orgánicos deben ser identificados y certificados por una organización acreditada por la Superintendencia de Industria y Comercio (SIC). Actualmente, en el país existen seis certificadoras acreditadas por la SIC:

- **Biotrópico Ltda.** Entidad dedicada al control y la certificación de operadores y producciones de agricultura ecológica. Biotrópico realiza Certificación Ecológica conforme a los estándares internacionales y nacionales de la agricultura ecológica. Para el mercado internacional se utiliza el sello de Ecocert con quien se tiene un convenio hasta que Biotrópico Ltda. alcance su propia acreditación. (www.certificadoraslatinoamericanas.com/biotropico)
- **BioLatina Colombia.** Cuenta con la acreditación ante la Unión Europea (UE) por el Sistema Alemán de Acreditación DAP. Esta entidad firmó un convenio con International Certifications Services (ICS) para la certificación de productos destinados al mercado japonés, y está autorizada por el Smithsonian Migratory Bird Center (SMBC) para realizar la inspección de cultivos de café con miras a obtener la certificación de Café Bajo Sombra Bird Friendly®. Recientemente, BioLatina ha sido acreditada ante el USDA (www.biolatina.com).
- **Corporación Colombia Internacional (CCI).** La CCI cuenta con un área denominada “Unidad de Certificación”, para la prestación del servicio de certificación de productos que poseen un atributo de calidad y que cumplen con una normativa reglamentaria o técnica. La Unidad de Certificación es responsable de verificar el cumplimiento de

las regulaciones nacionales e internacionales, de acuerdo con los estándares estipulados para el sector agropecuario y agroalimentario, como: producto ecológico, origen del productos, y evaluación del proceso, entre otros. (www.cci.org.co)

- **COTECNA - Certificadora Services Ltda.** Hace énfasis en investigación y promoción de mercados verdes, de manera que se consoliden a nivel nacional e internacional, como alternativa de comercialización para los productores que se comprometan con la producción agropecuaria ecológica. La certificación de productos agropecuarios ecológicos, se fundamenta en la resolución Nacional del Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural y las normas básicas para agricultura ecológica IFOAM; así como con las disposiciones nacionales e internacionales (Reglamento CEE 2092/91) concernientes a los procesos de certificación de los sistemas productivos agropecuarios ecológicos. (www.cotecna.com.co)
- **BCS ÖKO-GARANTIE GMBH.** Acreditada como entidad de control para la inspección y certificación de acuerdo al Reglamento (CEE) No 2092/91. Controla y certifica a empresas y productos cultivados orgánicamente conforme al reglamento (CEE) No 2092/91, y ayuda en la exportación de productos orgánicos cultivados en los países del tercer mundo a la Unión Europea. En el futuro facilitará la importación desde Europa a los productos con el certificado de BCS, y en un alto porcentaje a Estados Unidos y Japón. BCS es auspiciada por la Cooperación Alemana para el Apoyo Técnico (GTZ) y realiza contactos internacionales con expertos y organizaciones para los cultivos ecológicos en muchos países del mundo, principalmente en América Latina. (www.bcs-oeko.com)
- **SGS - Colombia Ltda.** Organización independiente que presta servicios de inspección y certificación incluyendo los de manejo ambiental de empresas según la norma ISO 14000. Es acreditada por la Superintendencia de Industria y Comercio. También presta servicios a los sectores agrícola, minero, petrolero, de gas y químicos, y de bienes de consumo, así como servicios de certificación a gobiernos e instituciones internacionales (www.sgs.com.co).

Las Tiendas Juan Valdez®. Son un complejo de establecimientos especializados en la venta de café al público. Su misión principal es participar en la cadena de valor del negocio del café, dándole mayor visibilidad



y reconocimiento al café colombiano en el mundo, con el fin de obtener mayores ingresos para los productores. La empresa encargada del desarrollo

y operación de las Tiendas es la Promotora de Café Colombia, Procafecol S.A., creada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia en noviembre de 2002. Las tiendas están en las principales ciudades del país y del exterior. En ellas se ofrecen cafés especiales, clasificados en tres categorías: Cafés de línea, cafés de origen y cafés de conmemoración (Federacafé, 2007).

■ Comparación de Normas y criterios

En las Tablas 10.1 y 10.2 se comparan las normas establecidas por los cinco principales organismos de certificación para la producción de café. Algunas definiciones del proceso son (Conservation International *et al.*, 2002; U.E., 2005):

Acreditación. Determinación hecha por el Estado para que una entidad privada, extranjera o estatal, realice actividades de certificación. Es el medio por el cual se garantiza que la calidad de los productos son certificados por organismos competentes.

Área de operación. Tipos de operación como las cosechas, ganadería, cosechas silvestres que un organismo certificador así lo certifique.

Auditoría. Revisión de la documentación para calificar y rotular un producto como “100% orgánico”.

Autoridad de control u organismo certificador. Cualquier organismo privado o autoridad del Estado que proporcione servicios de certificación.

Autoridad designada. Organismo nacional o extranjero reconocido y elegido por la autoridad de control para que realice funciones de acreditación.

Autoridad competente. Organismo gubernamental oficial con amplio conocimiento en la producción orgánica.

Certificación. Determinación que hace el agente certificador al verificar que la producción orgánica se lleva a cabo de acuerdo a las normas establecidas nacional e internacionalmente.

Inspección. Examen y verificación de los sistemas de producción y productos finales con el fin de determinar si éstos se han producido según normas nacionales o internacionales.

Inspector. Persona competente contratada por un organismo certificador para llevar a cabo inspecciones de solicitantes de certificación.

Norma de producción. Exigencia incluida dentro de un estándar básico, por ejemplo: Normas IFOAM, con las cuales debe cumplir el productor para que su producto sea certificado como orgánico.

Autoridad de control. Organismo acreditado para realizar actividades de certificación. Es el encargado de verificar que los productos etiquetados como orgánicos, se han producido, elaborado o manipulado según normas orgánicas.

Plan orgánico. Plan para la administración, producción o manejo orgánico acordado entre el productor y el agente certificador.

Sistema de inspección y certificación. Sistemas que han sido oficialmente aprobados por organismos gubernamentales con conocimiento en la materia.

Tabla 10.1. Principales características de los sistemas de certificación de café (Ponte, 2004).

Nombre	Organizaciones	Características	Cobertura geográfica y tamaño de la finca
Café amigable con las aves	Centro de aves migratorias del Smithsonian Institution	Estándares mínimos sobre cobertura de vegetación y diversidad de especies para obtener el uso de la etiqueta; además, abarca el manejo de los suelos	Hasta el momento, normas aplicadas a la producción de café en América Latina
Orgánico	Federación Internacional de Movimientos de Agricultura Orgánica (IFOAM) y organizaciones afiliadas	Agencias acreditadas de certificación que supervisan los estándares sobre producción orgánica, procesamiento y comercialización. También incluyen asuntos de justicia social	Es una institución mundial. La mayoría de café orgánico proviene de América Latina, especialmente de México. Aplica para todas las fincas
Comercio justo	Fair Trade Labeling Organizations International (FLO) y asociadas Fair Trade Guarantee Organizations.	Precio mínimo garantizado pagado a las organizaciones de pequeños agricultores registrados, que cumplen con los estándares sobre desarrollo socioeconómico. Las organizaciones sin ánimo de lucro establecen y supervisan los estándares y sirven de mediadoras entre los productores registrados y los importadores del café.	Mundial. Una cantidad considerable de este café es comprado en África. Aplica solo para minifundistas.
Eco-OK	Alianza para el Bosque Tropical.	Certifica fincas con base en estándares de sostenibilidad y abarca la protección ambiental, el sombrío, el trabajo básico, las condiciones de vida y las relaciones comunitarias.	Trabaja en países latinoamericanos, y en éstos, la mayoría de los productores poseen haciendas aunque también algunas cooperativas.
Utz Kapeh	Fundación Utz Kapeh	Código de conducta para café sostenible cultivado con base en las 'buenas prácticas agrícolas' del EUREP. Incluye estándares de manejo y protección ambiental y sobre las condiciones laborales y de vida	Certifica principalmente en países latinoamericanos, también incluye productores de Asia (India, Indonesia y Vietnam) y África (Uganda y Zambia), en su mayoría haciendas y algunas cooperativas

Tabla 10.2. Comparación de las normas o criterios para el producción de café establecidos por: Utz Kapeh, Rainforest Alliance, Starbucks, IFOAM, y Comercio Justo (Cague *et al.*, 2002; Gaivironsky, 2004; Gibson y Hoefkens, 2003).

1. Comparación de Estándares.

Comparación de Estándares.						
Organismo	Objetivo Estándar	Exigencias	Cuerpo de Acreditación	Sistema de Auditoría	Etiquetado	Premio
Utz Kapeh	Primario: Seguridad alimentaria, protección de trabajadores y el ambiente, cuidado de registros y capacidad de rastreo.	Alta capacidad de rastreo, cuidado de la documentación, cuidado de registros, criterios en la selección de variedades, información de sitios, información sobre suelos, sustratos empleados, uso de fertilizante, riegos, métodos de protección de cultivos, manejo de cosecha y postcosecha, reciclaje de residuos, reducción de la contaminación, condiciones del trabajador, conservación del medio ambiente, entre otros.	EUREP	Productores de café certificados por la Fundación Utz Kapeh y certificación de terceros.	Logo de la Utz Kapeh (Certificado de café responsable).	Ningún premio específico. El estándar proporciona el acceso de mercado.
Rainforest Alliance	Agricultura ecológicamente sana, socialmente equitativa, económicamente viable.	Puntos de Control Críticos: Conservación del ecosistema, protección forestal, prevención de incendios, conservación de la fauna y trato justo y buenas condiciones para los trabajadores en términos de salud, seguridad, alojamiento y servicios básicos; además de buenas relaciones con la comunidad, conservación del recurso agua y suelo; buenos procesos de conservación, planificación y supervisión.	Red de Acción Sostenible (SAN).	Certificado por los miembros de los SAN.	Certificado Rainforest Alliance	No especifica premio
Starbucks	Conservación de los recursos naturales y del ambiente, además de la responsabilidad social y desarrollo económico.	Transparencia, verificación económica independiente, buenas condiciones de salud y seguridad, salarios justos, buenas condiciones de vida, reducción del empleo de agroquímicos, manejo integrado de suelos, manejo de basuras, reducción en la utilización del agua para el lavado del café, reducción de la contaminación del agua, protección del agua para beber, establecimiento de zonas de amortiguamiento para la protección de bosques, empleo de la sombra para conservar la biodiversidad, cuidado en el uso de energía.	Certificado por un tercero independiente. Varía por país	Documentación de terceros en cuanto a progreso según directrices de Starbucks.	Ninguna etiqueta por no ser un sistema de certificación. El sistema de clasificación de 100% de los puntos permite el acceso a mercados de Starbucks como un Proveedor Preferido.	Si todos los criterios son encontrados (100% de los puntos), los proveedores reciben un premio de 10 centavos por libra. Los proveedores certificados orgánicos reciben un premio de 15 centavos por libra.

Continúa...

Continuación...

Comparación de Estándares.						
Organismo	Objetivo Estándar	Exigencias	Cuerpo de Acreditación	Sistema de Auditoría	Etiquetado	Premio
IFOAM	<p>Primario: Producción sin sustancias químicas, cuidado en el tratamiento y manejo de los productos. Secundario: Responsabilidad social</p>	<p>Puntos de control críticos divididos en dirección de ecosistemas (agua, suelo y diversidad biológica), materiales genéticamente modificados, pesticidas y fertilizantes Puntos sociales: justicia, transporte y buen trato.</p>	Servicios de Acreditación Internacionales Orgánicos, S.A.. (IOAS).	Por un tercero, IOAS-Acredita la certificación de cuerpos de certificación.	Varía por el cuerpo de certificación acreditado.	No especifica premio
Comercio justo	<p>Primario: Desarrollo social y económico para pequeños agricultores, y responsabilidad social Secundario: Protección de medio ambiente</p>	Desarrollo social, desarrollo económico, desarrollo ambiental y condiciones de trabajo.	FLO International	La certificación de FLO es controlada por una unidad autónoma dentro de FLO International tercero independiente.	Sistemas de etiquetaje nacionales, varían por países.	Los productores certificados reciben 1,26 \$/libra.

2. Comparación de criterios

Comparación de criterios		
Organismo	Documentación y Sistema de Control	Seguridad Social y Salud
Utz Kapeh	<p>Trazabilidad: El café debe ser rastreable en todo el proceso de producción hasta postcosecha, la cooperativa, el grupo certificado y la finca</p> <p>Mantenimiento de registros: Los registros de la finca, incluyendo usos químicos, registros de cultivo y la documentación de leyes sobre uso y conservación de suelos deben conservarse mínimo por uno o dos años. Protección de cultivos: Los registros deben detallar los productos químicos usados, cuándo, dónde, por qué, cuánto, forma de aplicación, fecha y fecha de reingreso de trabajadores al lote.</p> <p>Sistema de quejas: El sistema debe estar en un lugar disponible para los clientes, junto con la documentación y respuesta a las quejas. Las fincas deben conservar registros de las quejas.</p> <p>Sistema de control interno: Se hace un control interno anual, documentado y se toman medidas para asegurar la conformidad con el código de Utz Kapeh.</p>	<p>Salud y seguridad del trabajador: los riesgos del trabajador, relacionados con salud y seguridad deben evaluarse y tomarse las acciones apropiadas para evitar riesgos. Los trabajadores deben recibir el entrenamiento apropiado. La finca debe tener equipos de primeros auxilios en sitio adecuados, procedimientos comprensibles de emergencia. También debe haber alguien entrenado en primeros auxilios. Deben tenerse medidas de control adecuadas de parásitos, por ejemplo en instalaciones sanitarias, etc.</p> <p>Bienestar del trabajador: Los trabajadores deben tener acceso al cuidado médico básico y al agua potable.</p>
Rainforest Alliance	<p>Planeamiento y supervisión: Un plan debe demostrar brevemente las metas sociales y ambientales de la finca a largo plazo, con una evaluación de impactos potenciales. Este programa debe permanecer en un sitio específico para ser consultado. El café certificado debe mantenerse separado del café no certificado y éste debe documentarse con información acerca del movimiento del café en toda la cadena.</p>	<p>Salud y seguridad: Todos los trabajadores deben gozar de los servicios básicos y de condiciones de trabajo seguras y limpias. También deben recibir el entrenamiento apropiado en el uso de agroquímicos y del equipo. En trabajos potencialmente peligrosos, los trabajadores deben tener acceso a los chequeos médicos.</p>
Starbucks	<p>Verificación independiente: La participación en el programa debe estar conforme a la verificación de terceras personas.</p> <p>Transparencia económica: Los compradores deben proporcionar la documentación confiable de los precios pagados a los productores.</p>	<p>Salud y seguridad pilotos del programa: Las condiciones de trabajo deben cumplir con las leyes aplicables de salud y de seguridad, e incluir el manejo seguro de agroquímicos.</p>
IFOAM	<p>Producción dividida y paralela: La producción orgánica y la convencional se pueden realizar simultáneamente si la separación entre ellas es clara, continua y verificable.</p> <p>Procesamiento y manejo (incluye control de plagas y enfermedades): Los productos orgánicos y no orgánicos no deben mezclarse. Los productos orgánicos deben marcarse como tales y almacenarse lejos de los productos convencionales. Es necesario evitar toda forma de contaminación.</p>	<p>No incluye un lenguaje sobre seguridad y salud.</p>
Comercio justo	<p>No incluye un lenguaje ni documentación de un sistema de control</p>	<p>Salud y seguridad: Se debe trabajar hacia la prevención de accidentes y de lesiones, reduciendo al mínimo los peligros en el lugar de trabajo, según la convención 155 de la OIT.</p>

Continúa...

Continuación...

Organismo	Condiciones Laborales	Empleo de Agroquímicos
Utz Kapeh	<p>Bienestar del trabajador: En las fincas debe tenerse un responsable del bienestar del trabajador, que sea competente en leyes nacionales y locales del bienestar. Los salarios deben pagarse de acuerdo con las regulaciones locales y nacionales. Las fincas deben regularse por las convenciones de la OIT sobre horas de trabajo mínimo, trabajo forzado, discriminación, igualdad, libertad de la asociación y expresión. Los niños menores de 15 años deben tener acceso a la educación. Los cuartos de la finca deben ser habitables con todos los servicios básicos disponibles, incluyendo el agua potable y servicios sanitarios.</p>	<p>Empleo de fertilizantes: Debe evaluarse para evitar toxicidad en el suelo y la planta (Documentar). Los trabajadores deben estar entrenados en el uso de enmiendas, los equipos se deben mantenerse buenas condiciones. Los fertilizantes químicos y orgánicos deben identificarse y, almacenarse separados de otros productos, en áreas secas, y debe prevenirse la contaminación en canales y bodegas de almacenamiento de café. Las basuras no serán utilizadas como fertilizantes.</p> <p>Protección de cultivos: Es necesario emplear el Manejo Integrado de Plagas (MIP). Los productos químicos no pueden utilizarse a 5 metros de ningún canal permanente. Solamente deben utilizarse los agroquímicos para una cosecha en particular. Los caficultores no pueden utilizar productos químicos prohibidos en los Estados Unidos ni en la Unión Europea. en los productos destinados a estos mercados. Los registros deben detallar los agroquímicos usados, cuándo, dónde, porqué, cuánto, cómo fue aplicado, fecha de posible recolección después de la aplicación y la época de reingreso del personal nuevamente al lote. Los trabajadores deben entrenarse en el uso apropiado de agroquímicos y portar el equipo adecuado. Los agroquímicos deben almacenarse en áreas seguras con el fin de evitar la contaminación de trabajadores y del ambiente. Los agroquímicos no usados y los envases vacíos se deben disponer según etiquetas y regulaciones locales.</p>
Rainforest Alliance	<p>Condiciones justas y buen trato a los trabajadores: Las políticas de empleo deben ser conformes a las leyes nacionales y a las convenciones internacionales, con el fin de mejorar el estándar de la vida de los trabajadores y de sus familias. Las prácticas del empleo estarán libres de la discriminación, proporcionarán sueldo igual o mayor que el mínimo legal, harán cumplir leyes de trabajo del niño y prohibirán cualquier forma de trabajo forzado. La libre asociación y negociación se hará de acuerdo con las convenciones internacionales. Los empleados serán informados de cualquier cambio de la gerencia y de sus impactos potenciales. Servicios básicos: Todos los trabajadores que residen en la finca tendrán acceso a los servicios básicos tales como: educación, asistencia médica, transporte, vivienda digna e instalaciones recreacionales.</p>	<p>Manejo integrada del cultivo: Emplear un MIP en el cual se integren los controles naturales con el fin de reducir el uso de agroquímicos. Los agroquímicos usados en la finca deben estar aprobados por leyes nacionales y la agencia de protección del medio ambiente de los Estados Unidos. El personal tendrá el entrenamiento apropiado para aplicar, transportar y almacenar agroquímicos. Los niños no pueden acceder a estos productos. Los agroquímicos deben almacenarse debidamente en áreas específicas para reducir la contaminación. Los trabajadores deben disponer de duchas y áreas separadas para el lavado de equipos.</p>
Starbucks	<p>Salarios y beneficios: Las políticas de empleo de la finca deben estar conformes con los estándares locales e internacionales para los derechos de los trabajadores. Los salarios y los beneficios deben cumplir con los estándares de locales o nacionales. El derecho de los trabajadores a la organización y negociación debe estar de acuerdo a normas locales y convenciones internacionales.</p>	<p>Control de plagas: Deben emplearse los sistemas integrados de control de plagas para limitar el uso de pesticidas en casos extremos. Agroquímico aceptado: El uso de agroquímicos debe reducirse a un mínimo y deben emplearse preferiblemente los productos orgánicos. No pueden emplearse sustancias químicas prohibidas internacionalmente.</p>

Continúa...

Continuación...

Organismo	Condiciones Laborales	Empleo de Agroquímicos
IFOAM	<p>Justicia social: Establecer políticas sobre justicia social de acuerdo a las convenciones internacionales, por ejemplo: la prohibición del trabajo forzado, la libertad de la asociación y no discriminación, los derechos de los niños empleados con oportunidades educativas. Las violaciones claras de derechos humanos básicos o de injusticias sociales se traducen en la prohibición del etiquetado de un producto como orgánico.</p>	<p>Control de plagas, enfermedades y arvenses agresivas: El control de plagas, enfermedades y arvenses agresivas deben ser eficaces en condiciones normales.</p> <p>Los productos preparados localmente o formulados pueden utilizarse cuando el sistema de control natural no es suficiente por sí solo. Estos productos deben prepararse de plantas, residuos de animales o de microorganismos locales y deben estar aprobados por el organismo que emite los estándares.</p>
Comercio justo	<p>Trabajo forzado y del niño: El trabajo forzado no se debe permitir. El trabajo del niño no debe comprometer su educación. Los menores de 18 años no deben realizar labores que comprometan su salud, seguridad o moralidad. La finca debe procurar por no emplear niños menores de 15 años.</p> <p>Condiciones del empleo: Los trabajadores deben tener libertad de asociación. Los salarios deben ser acordes con las leyes nacionales</p> <p>Medicina del trabajo y seguridad: Se debe trabajar hacia la prevención de accidentes y lesiones, minimización de peligros en el lugar de trabajo (según la convención 155 de la OIT).</p> <p>Desarrollo Social: La organización debe tener una estructura democrática y una administración transparente que permita un control eficaz de los miembros. La participación está abierta a todos sin la discriminación según las pautas de la convención de la OIT.</p>	<p>Protección del medio ambiente: Debe seguirse la legislación internacional sobre el uso de pesticidas, manejando prácticas y la gestión de desechos. Los pesticidas clasificados en el WHO como 1A-1B y docena “sucia” de la red de la acción del pesticida no pueden utilizarse. El productor debe trabajar hacia la adopción de un sistema de control integrado de plagas para reducir el uso de fertilizantes y de pesticidas.</p>

Continúa...

Continuación...

Organismo	Conservación de Suelos	Manejo de Residuos
Utz Kapeh	Manejo del suelo y del sustrato: Las técnicas del cultivo deben reducir la erosión.	Control de la contaminación reciclaje y reutilización de basuras: Los subproductos del café deben reutilizarse como fertilizantes o fuente de energía. El pergamino no debe quemarse . La finca debe emplear un plan de gestión de desechos para evitar o reducir la basura y para animar a la disposición apropiada de basuras no-reutilizables, a excepción de quemarse.
Rainforest Alliance	Conservación del suelo: Un plan de manejo de suelos debe ejecutarse para aumentar la salud y fertilidad del suelo y reducir la erosión. Las fincas nuevas deben estudiar la conveniencia de cultivar según la clasificación del suelo.	Manejo de desechos: Se debe emplear un sistema de manejo de desechos para reducir la producción de basuras, para aumentar la reutilización y el reciclaje en lo posible, y para proporcionar la disposición sanitaria de basuras residuales.
Starbucks	Conservación del suelo: Las prácticas deben controlar la erosión y debe aumentarse la fertilidad por medios orgánicos.	Manejo de desechos: Debe implementarse un sistema de gestión de desechos para reducir el impacto de los subproductos en el ambiente.
IFOAM	<p>Conservación del suelo y del agua: Es necesario prevenir la erosión, no quemar la vegetación, mantener la fertilidad del suelo con enmiendas naturales y el reciclaje de nutrientes. El agricultor debe prevenir la salinización del agua. Los recursos hídricos deben manejarse de manera sostenible.</p> <p>Fertilidad y fertilización de suelo: La fertilidad de suelo será mantenida o aumentada por medio del uso de un sistema basado en enmiendas y reciclaje, empleando materiales de origen microbiano o animal. Todas las enmiendas del suelo deben ser la aprobadas por los organismos que emiten los estándares y deben aplicarse de manera que se proteja el suelo, el agua y la biodiversidad. Los fertilizantes minerales naturales pueden aplicarse solamente si son parte del programa que incluya la aplicación o la práctica de métodos orgánicos como abonos verdes. Los residuos humanos se prohíben para aplicación en cultivos de consumo humano.</p> <p>Diversidad en la producción vegetal: Para las cosechas perennes no rotativas, la empresa certificadora fijará los estándares mínimos para el establecimiento de coberturas vegetales del suelo, que sirvan de hospederos de plagas y enfermedades y que contribuyan al mantenimiento de la salud del suelo.</p>	Evitar toda forma de contaminación: El uso de materiales sintéticos como redes y barreras será limitado, deben ser de polietileno o polipropileno, y después de usarlos deben ser quemados en los lotes de cultivo.
Comercio justo	Protección del medio ambiente: Seguir la legislación internacional sobre la protección de recursos y ecosistemas naturales y la erosión. La mayoría de los productores orgánicos asociados en una cooperativa deben producir café bajo sombra.	Protección del medio ambiente: Seguir la legislación internacional sobre el uso de pesticidas y manejo de desechos.

Continuación...

Organismo	Conservación del agua	Ecosistemas y Biodiversidad
Utz Kapeh	<p>Irrigación y ferti-irrigación: Las aguas residuales no deben usarse para riego. Así mismo, es necesario evaluar anualmente el potencial de contaminación del agua y mantener los registros para probar las acciones tomadas. El agua de irrigación debe extraerse de fuentes sostenibles.</p>	<p>Historia y mantenimiento del sitio: La deforestación de tierras para aumentar el tamaño de la finca está prohibida. Deben atenderse las leyes nacionales y locales con respecto a la utilización del suelo y a la conservación de la biodiversidad. Todos los campos deben tener un sistema de archivo, junto con un sistema visual de referencia para la identificación.</p>
Rainforest Alliance	<p>El recurso agua: Las fuentes de agua deben estar separadas de los cultivos y no se debe alterar su curso natural. El uso del agua debe reducirse al mínimo y reciclarse en lo posible. Los caficultores deben propender por no contaminar los acuíferos. El agua empleada en el proceso de beneficio debe filtrarse y tratarse antes de devolverla a la naturaleza. Todas fuentes de contaminación del agua, incluyendo agroquímicos, deben eliminarse o reducirse a niveles nacionalmente aceptables. La salud del recurso de agua debe ser supervisada y mantenida.</p>	<p>Conservación del ecosistema: Los ecosistemas deben identificarse y protegerse y no deben degradarse para la ampliación de fincas. Protección forestal: Las áreas no convenientes para cultivos se deben reforestar o restaurar. Es necesario establecer áreas vegetales a lo largo de los canales. Los bordes de la carretera públicos deben ser reforestados. En fincas donde se empleen agroquímicos deben establecerse áreas vegetales entre las zonas de trabajo y viviendas. Plantar líneas de árboles nativos donde el café se produce bajo sombrío. Realizar podas sin afectar la biodiversidad y el hábitat. Prevención contra incendios: Las quemas son prohibidas. Los agricultores deben tener un plan de prevención de incendios y trabajadores entrenados para la extinción de incendios. Conservación de la fauna: Identificar los hábitats críticos y manejar los corredores biológicos para la protección de la fauna. Las fincas deben tener un plan de protección y restauración de la biodiversidad. La caza o la recolección de flora y de fauna será prohibida, a menos que sea para la protección de especies en peligro de extinción. Las unidades de producción no pueden localizarse en zonas donde puedan afectar las áreas de conservación.</p>
Starbucks	<p>Reducción del uso del agua: El proceso debe reducir al mínimo el uso de agua. Limpiar el agua: El proceso debe prevenir la contaminación superficial y subterránea del agua. Zona tapón: Las fuentes de agua deben estar separadas de los cultivos y no se debe alterar su curso natural.</p>	<p>Bosque y conservación de la biodiversidad: La producción debe realzar la diversidad biológica y no debe afectar bosques nativos. Uso de sombrío: La producción existente del café bajo cubierta del bosque debe mantener y/o realzar biodiversidad.</p>
IFOAM	<p>Conservación del suelo y del agua: El caficultor debe prevenir la salinización del agua. Los recursos de agua deben manejarse de manera sostenible.</p>	<p>Manejo del ecosistema: Los operadores mantendrán y mejorarán el paisaje para la biodiversidad. Se prohíbe la deforestación.</p>
Comercio justo	<p>Protección del medio ambiente: Seguir la legislación internacional sobre la protección de los recursos naturales y los ecosistemas.</p>	<p>Protección del medio ambiente: Seguir la legislación internacional sobre la protección de los recursos naturales y los ecosistemas. Los caficultores asociados en cooperativas deberán producir café bajo sombrío.</p>

3. Comparación de otros criterios

Comparación de otros criterios	
Organismo	Criterios
Utz Kapeh	<p>Variedades y rizomas: Cualquier ensayo con organismos genéticamente modificados (GMOs) debe ajustarse a las regulaciones nacionales y el agricultor debe notificar al cliente sobre el uso de estas variedades.</p> <p>Cosecha: Todo el equipo de cosecha debe mantenerse limpio para prevenir contaminaciones. El café recolectado debe beneficiarse en un plazo de 24 horas posterior a la cosecha. Las balanzas y equipos de medida se deben calibrarse mínimo cada año.</p> <p>Manejo del café postcosecha: Si el café no es procesado por el caficultor, la central de beneficio debe ser certificado por Utz Kapeh. Se debe tener un análisis anual del riesgo de salud y de seguridad para todas las operaciones de beneficio, este análisis debe estar documentado. Las recomendaciones dadas en el análisis deben ser puestas en ejecución. Los caficultores deberán tener un sistema administrativo definido. Contar con documentación que demuestre que el agua usada y los subproductos producidos durante el proceso de beneficio húmedo se reducen al mínimo. El agua debe ser reutilizada nuevamente en el proceso. Los canales de lavado del café deben permanecer libres de agentes contaminantes. Las instalaciones de secado deben contar con un sistema de ventilación, las instalaciones deben mantenerse limpias y el café no debe estar en contacto directo con el suelo. La humedad del café debe medirse con el equipo adecuado. El café beneficiado y secado debe transportarse y almacenarse en condiciones limpias y secas para prevenir la contaminación.</p>
Rainforest Alliance	<p>Relaciones con la comunidad: El desarrollo de las actividades de la finca debe considerar los intereses de comunidad, el respeto por la comunidad y una responsabilidad compartida en la preservación de recursos naturales. Las comunidades adyacentes deben tener prioridad para ser entrenadas y empleadas. La posesión legal de la tierra debe ser documentada. La salud humana y ambiental, la capacitación la salud y la educación deben ser parte del programa con los trabajadores de la finca y sus familias.</p>
Starbucks	<p>Calidad preferida: Preferiblemente un café con cero defectos y color y tamaño uniformes. El café debe provenir de un sitio en particular (origen).</p> <p>Uso de energía: Las técnicas de secado deben ser sostenibles y no depender de la madera del bosque.</p>
IFOAM	<p>Ingeniería genética: Se prohíbe el uso de GMOs en cualquier forma, incluyendo la producción paralela.</p> <p>Conversión: El período mínimo de conversión es de 18 meses a partir de la puesta en práctica de las normas orgánicas en cultivos perennes. Durante el período de conversión deben ajustarse todos los requisitos planteados en los estándares.</p> <p>Administración orgánica: El operador demostrará que en su sistema de producción aplica criterios orgánicos y que no alterna los métodos orgánicos y convencionales.</p> <p>Elección de variedades: Las semillas y el material de plantación deben ser orgánicos si hay disponibilidad de ellos. Los organismos de control determinarán la utilización de material de propagación no orgánico si las variedades orgánicas no están disponibles.</p> <p>Evitar la contaminación: El caficultor utilizará medios apropiados tales como barreras y/o zonas tampón para evitar la contaminación de productos orgánicos. El caficultor tomará las medidas necesarias para identificar y eliminar fuentes potenciales de contaminación. El uso de materiales sintéticos debe ser limitado, así como el uso de polietileno y polipropileno, los cuales deben incinerarse después de su uso. Todo el equipo usado en la producción convencional debe limpiarse muy bien antes de usarse en el sistema orgánico.</p> <p>Dirección del proceso: Los productos orgánicos y químicos no deben mezclarse. Los productos orgánicos se deben etiquetar como tal y almacenarse y transportarse lejos del contacto con los productos convencionales. Los operarios y caficultores tomarán las precauciones para evitar contaminar los productos orgánicos con agentes contaminantes, incluyendo residuos en el equipo e instalaciones.</p> <p>Empacado: Los productos orgánicos no pueden empacarse o almacenarse en materiales que puedan contaminar con sus residuos (productos químicos) al café.</p>
Comercio justo	<p>Desarrollo potencial: Los premios del comercio justo permitirán la promoción del desarrollo social y económico para los pequeños caficultores. Los miembros son productores pequeños: La mayoría deben ser pequeños productores y más del 50% de su producción debe ser “Comercio justo”.</p> <p>Premio: Administrativamente, los premios son transparentes y democráticos.</p> <p>Exportación: Deben haber medios logísticos, administrativos y técnicos para exportar un producto de calidad.</p> <p>Consolidación económica de la organización: La organización debe apuntar hacia la consolidación económica, democrática, participativa y transparencia en la organización de la finca.</p>