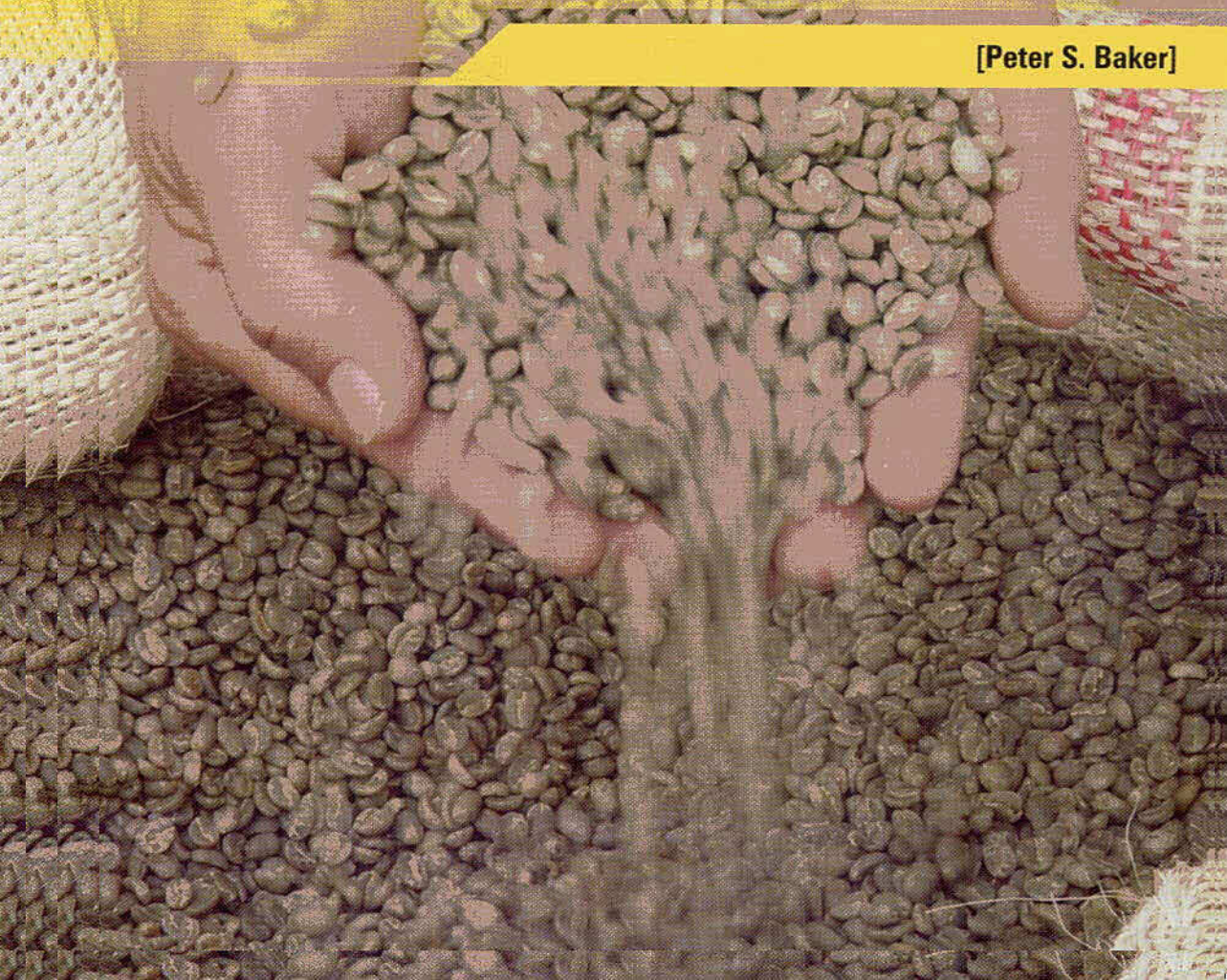


Estándares voluntarios para el manejo de café sostenible

[Peter S. Baker]



1. Introducción ■■

Todos los estándares discutidos a continuación son de carácter voluntario: nadie obliga a un productor a unirse a uno de ellos. Los esquemas han sido desarrollados con base en una gran variedad de razones, principalmente una mezcla de mejoramiento social y medioambiental, por tanto, ofrecen al mismo tiempo a los caficultores una oportunidad para ganar más dinero por su café mientras mejoran la operación de sus fincas.

Algunos productores han quedado satisfechos con los resultados, otros no. En este sentido se considera que el mayor problema ha sido que los productores no tienen la información o el conocimiento suficiente para tomar la decisión de unirse a un esquema o para decidir cuál es el mejor para ellos.

Esto representa un problema para el extensionista. Si un caficultor solicita un consejo u orientación para entrar a un esquema sostenible, ¿Qué le dirá el extensionista? Este capítulo está dedicado a explorar estos problemas.

2. Entendiendo los esquemas sostenibles ■■

El productor y el extensionista pueden analizar los requerimientos de un esquema de caficultura sostenible y tomar la decisión de unirse o no, pero la verdad es que no es fácil dar un consejo exacto. Incluso, los expertos, con acceso a toda la información disponible, encuentran difícil hacer este tipo de orientaciones. Esto ocurre, de un lado, porque los costos de convertirse al esquema, los costos de certificación y los de mantenimiento, son difíciles de calcular, mientras que por otro lado, la prima que probablemente se gane y el efecto de las medidas que se tomen tengan en la producción, son con frecuencia inciertos y difíciles de proyectar en años futuros.

Entonces gran parte del problema es que muchos de los esquemas han emergido muy recientemente y los investigadores y analistas aun están tratando de ir al ritmo de los acontecimientos, los cuales cambian rápidamente. No ha habido tiempo de ver que sucede en una combinación particular de circunstancias; por ejemplo, cuando un esquema comienza a ser muy popular [muchos agricultores quieren unirse a él] y el precio mundial del café comience a cambiar rápidamente. Bajo estas circunstancias resulta muy difícil conocer:

- a) Cuál es el precio real [y rango] que los productores reciben por café certificado;
- b) Cuánta de esta producción fue realmente vendida bajo el esquema;
- c) Cuáles son los costos reales de producir café certificado;
- d) Cómo comparar esta situación, con un sistema de producción convencional.

Pero también, debido a que el café se produce en diferentes lugares y con diferentes variaciones de calidad, es a veces muy difícil hacer comparaciones exactas. Los datos son todavía relativamente escasos en Colombia, ya que algunos esquemas están apenas comenzando su desarrollo en el país.

Los esquemas disponibles difieren entre sí en algunos aspectos importantes. La principal diferencia está en el énfasis que ellos ponen en la sostenibilidad social o ambiental. Todos ellos son muy débiles en el tercer pilar, el económico. Ningún esquema garantiza vender todo lo que los caficultores produzcan a un precio fijo. El café de comercio justo tiene un precio de venta mínimo, pero los productores no siempre llegan a vender su café, como café certificado. En este sentido, otro problema es que ningún esquema ha presentado un modelo económico para mostrarle a los productores los diferentes costos de conversión, mantenimiento y certificación y cómo va a compensarse esto con un incremento en la prima. Tácitamente los esquemas dicen “trabajen esto para ustedes mismos” – los esquemas después de todo, son voluntarios.

Además, y esto es importante, a pesar de que algunos de los esquemas buscan mayor eficiencia de los productores, ninguno dice explícitamente a los caficultores como obtener ganancias, actualmente, en la producción de café. En contraste, los esquemas detallan cómo reducir el daño ambiental [pilar ambiental] o tratar mejor a los trabajadores [pilar social]. Y esto implicaría simplemente decirle al productor que realice sus cálculos financieros y es en esta área donde puede verse que el extensionista puede proveer una mayor asistencia.

Esto conduce a otro problema: algunos de los requerimientos propuestos por un esquema particular pueden no haber sido nunca, ni sugeridos ni presentados por los extensionistas; y si esto no se maneja bien, podrían afectarse las relaciones entre éstos y el productor. Lo anterior hace que surja la pregunta de por qué el servicio de extensión no se ocupa por sí mismo de estudiar ciertos aspectos de los esquemas propuestos, para luego tener claridad si el esquema que le interesa al productor es adecuado para sus recursos y forma de producción. Con un conocimiento adecuado de los estándares y de las regiones cafeteras el extensionista estaría en capacidad de ofrecer una buena asesoría en este campo a los productores.

3. Certificación orgánica: el estándar más antiguo ■■

De todos los movimientos, la producción orgánica es la más antigua, pues tiene más de 100 años. De hecho, muchos de sus principios datan de fechas anteriores, por ejemplo: rotación del cultivo, elaboración de compost, etc. La agricultura orgánica

es también quizás la que está más relacionada con una filosofía de vida o un estilo de vida que ha atraído a escritores y figuras públicas.

Debido a su historia, el sistema orgánico es el más establecido pero sus requerimientos están aún sujetos a cambios y existen algunas diferencias entre la certificación orgánica para Europa, EEUU y Japón.

'Orgánico' no es un nombre adecuado, ya que son permitidas algunas sustancias inorgánicas, como el azufre y el cobre. Este último es preocupante debido a que es un metal tóxico pesado y no debería tener lugar en un esquema "natural" de producción agrícola. De hecho, han existido planes de eliminar especialmente el uso del sulfato de cobre, pero los problemas de enfermedades que enfrentan los agricultores son algunas veces tan severos que sin aspersiones de cobre sus fincas serían económicamente insostenibles.

Un caso se presenta en Africa con enfermedades en la cereza de café donde algunos productores invierten más de US\$500/ha/año para hacer 8 aspersiones o más, basadas en productos cúpricos. Por consiguiente, el movimiento orgánico apoya el mejoramiento genético convencional para encontrar variedades resistentes que no requieran ninguna aspersión, como el desarrollo de los llamados catimores, pero han prohibido el uso de variedades genéticamente modificadas.

La base de la agricultura orgánica es el mantenimiento de un suelo vivo y fértil. El objetivo es evitar el uso de químicos que puedan interferir con la fertilidad natural de los suelos. La principal manera de lograrlo es rotando cultivos, para que las tierras tengan tiempo para recuperarse; así una cosecha de maíz puede ser seguida por una forraje.

3.1. El café orgánico

La rotación de cultivos no es una opción para los productores de café, que por lo general necesitan una fuente de nutrientes externos [sobre todo el nitrógeno] para reemplazar las pérdidas y extracciones derivadas de la producción de las cosechas. Esto probablemente puede ser práctico en una finca grande donde hay producción animal significativa y el estiércol se recicla para las parcelas de café, o donde una finca pequeña tiene acceso particularmente fácil a una fuente de estiércol de fuera de la finca [por ejemplo gallinaza]. Muchos de los productores de café más pobres son 'funcionalmente orgánicos' u 'orgánicos por defecto' porque ellos no tienen recursos suficientes para comprar los fertilizantes inorgánicos, pero desafortunadamente también son muy pobres para conseguir una certificación para su tierra.

Generalmente la investigación que ha comparado agricultura orgánica vs. agricultura convencional ha mostrado que los rendimientos orgánicos son más bajos, aunque estos tienden a mejorar con el tiempo debido a que los suelos pueden mejorar su fertilidad, debido principalmente a una mayor presencia de la materia orgánica. En la actualidad se carece de estudios comparativos en café, y sería necesario tener acceso a un análisis comprensivo de fincas productoras de café orgánico a gran escala, realmente sostenibles, teniendo en cuenta el requerimiento aparente de más tierra, el problema de la rotación de cultivos, la disponibilidad de nitrógeno y otros nutrientes, los límites de producción con los métodos existentes y la sostenibilidad de métodos de control de plagas y enfermedades que se realizan con elementos como el azufre y el cobre. Hay necesidad de llevar a cabo y publicar estudios de largo plazo, detallados, que comparen la producción de café orgánico con otros sistemas de producción de café como se ha hecho con otros cultivos [ver Cuadro 14.1.] Esto se requiere ahora que las primas de orgánico han mostrado tendencia a decaer.

Se recomienda un amplio rango de métodos orgánicos para los productores pero existen pocos estudios convincentes para conocer el costo – efectividad de muchas de las recomendaciones hechas. Así, el manual de café orgánico de Fischerworrung Hömborg y Rosskamp Ripken recomienda una extracción de hojas de papaya para

Cuadro 14.1. El experimento más largo del mundo.

El experimento Broadbalk en Rothamsted, Inglaterra, ha estudiado el rendimiento de trigo de invierno sembrado en parcelas que reciben diferentes tratamientos de fertilizante desde 1843. Este es el experimento más antiguo que se ha realizado en la historia.

Se ha encontrado que el rendimiento de una cosecha orgánica varía entre el 60 y 80% de los lotes que reciben fertilizantes inorgánicos y plaguicidas, pero esta cosecha no se puede producir cada año: al máximo se pueden lograr tres años de producción después de tres años de otros cultivos que fortalezcan la fertilidad del suelo. Es engañoso comparar rendimientos de un solo año.

Los resultados muestran que se requiere una aplicación anual de 35 t/ha de materia orgánica animal, para obtener producciones de trigo [aprox. 7 t/ha] que son alcanzadas por aplicaciones anuales de 144 kg/ha de nitrógeno inorgánico. Esta tasa de aplicación de materia orgánica es tres veces más de lo que consideramos viable para la agricultura práctica y es inalcanzable en cualquier escala. Para producir este compost animal se requieren 5,5 animales por cada hectárea de trigo cultivada.

Hacen falta este tipo de datos de largo plazo para café.

[Datos del Crute I, Powlson D., Lamb c., *The guardian* Londres, 1 sep 2000. Ver también: <http://www.rothamsted.ac.uk/resources/classicalexperiments.html>]

controlar la roya del cafeto [pulverizar 1 kg de hojas de papaya disueltos en 30 L de agua jabonada]. Pero no existe un análisis económico para confirmar si esto es efectivo, o cuánto se pueden afectar las plantas de papaya de donde se tomen estas hojas. Ellos también recomiendan la reproducción del hongo *Beauveria bassiana* en la finca para el control de plagas.

3.2. Economía del café orgánico

Un apoyo económico muy importante para el café es que la baja productividad es compensada por una prima. Por esta razón el caficultor pide tener una ganancia razonable mientras disfruta de un estilo de vida más saludable a través de la reducción en la exposición a químicos tóxicos y menor riesgo para su familia, entre otras cosas. Como contraprestación, el comprador obtiene un producto sin contaminación, el cual probablemente contiene menos residuos tóxicos que los usados por los productores que lo cultivan y por tanto, muchos compradores creen o esperan que la calidad sea mayor. Esto es algo que aún no se ha probado con datos. El problema de envenenamiento del productor es el principal factor positivo de la caficultura orgánica: sin duda [quizas muchos] trabajadores de fincas se hayan intoxicado por aspersiones químicas en el cultivo de café.

Un estudio comparativo en Costa Rica, realizado por Lyngbaek *et al.* [2001] encontró un ingreso neto similar de fincas cafeteras convencionales y orgánicas, principalmente porque las primas en el precio que reciben los productores orgánicos compensan la baja producción [22% menos que el promedio]. Pero si se incluyen los costos de la certificación el promedio de precios pagados a productores orgánicos tendría que ser +38% con el fin de igualar el ingreso recibido por el café convencional.

De hecho, las primas de orgánico pueden ser un poco bajas; Bray *et al.* [2002] encontró primas para café orgánico mexicano Ejido [La Selva] cerca a Lacandon Forest entre los años 1992-3 a 1995-6 de: 13,7%, 11,8%, 10,0% y 14,8%, respectivamente. Estas primas están por debajo del costo extra incurrido, por lo que Fischerworrung Hömborg & Roskamp Ripken [2001], sugieren una prima de por lo menos US\$0,08/lb para cubrir los costos de inspección y certificación.

De acuerdo con Kilian *et al.* [2004] las primas de café orgánico para Colombia en el año cafetero 2002-2003 estuvieron en promedio cerca de US\$0,40/lb la cual es muy alta en comparación con las recibida, por la mayoría de los países para ese año y probablemente la calidad se refleje como un elemento más importante también, en la conformación de dicha prima.

Sin embargo, debido a la sobreoferta, no todos los cafés orgánicos tienen primas y los compradores pueden elegir la mejor calidad. Las proyecciones actuales sugieren que con la gran cantidad de café que está en período de transición de abrir mercados y con Brasil incrementando la oferta, la perspectiva para las primas es pobre. De veras ahora hay una preocupación sobre el movimiento orgánico y radica en que los comerciantes están entrando al mercado orgánico en una escala tan grande, que está en contra de los antiguos principios de los fundadores del movimiento [Halberg *et al.* 2006]. Esto ha conducido a que muchos caficultores orgánicos están optando por otros sellos, o por café convencional argumentando perspectivas de incremento de producción.

Por esto el productor necesita estimar:

- Costos de conversión, certificación.
- Reducción en producción.
- Prima adicional.
- La proporción de su café que atraiga una prima.

Antes, cuando las primas eran mayores, el productor podía tener una alta probabilidad de vender toda su producción a un buen precio – un cálculo fácil de hacer. Desafortunadamente la economía ha cambiado y esto sugiere que los productores van a necesitar una directriz más sofisticada que antes.

Es probable que la producción orgánica sea más factible económicamente bajo los siguientes aspectos:

- Donde los productores estén aplicando muy poco o ningún nutriente inorgánico antes de entrar al esquema y estuvieran acostumbrados a una productividad baja de sus cultivos.
- Donde la mano de obra es abundante y de no muy alto costo [se necesitan más personas para hacer compost y otras actividades asociadas a la producción orgánica].
- En una finca mixta, con animales para proveer nitrógeno o que tenga acceso a fuentes externas de nitrógeno disponible a unos precios razonables.
- Una muy buena organización o donde exista una estructura administrativa autoeficiente [por ejemplo, el caso de algunas tribus indígenas o cooperativas]
- Donde el café tiene inherente una buena calidad de taza [por ejemplo: la altitud].
- Caficultura bajo sombrero ya establecido.

Algunas de las ventajas de la agricultura orgánica son:

- Poca intoxicación humana [en ambos productores y consumidores]
- Suelos más sostenibles – con alta materia orgánica es posible tolerar la sequía y ausencia de fertilización; por ejemplo, durante una crisis económica].
- Menor contaminación del ambiente
- Mayor biodiversidad en ambos niveles, en la superficie o en el interior del suelo.

Las investigaciones en sistemas de producción orgánicos han apoyado generalmente las ventajas antes descritas. También se ha mejorado el valor nutritivo. Estudios recientes sugieren que los niveles de nutrientes en algunos cultivos son mayores en los orgánicos, pero de las pruebas de gusto de una amplia gama de productos, pueden generarse inclusive resultados contradictorios.

Algunos comentarios finales sobre café orgánico:

- Es probable que el interés de los consumidores continúe creciendo pero lentamente.
- El exceso de oferta mantiene las primas bajas – para el tiempo que se esté imprimiendo este libro todas las indicaciones muestran que las primas son muy débiles para el tiempo por venir.
- Los productores necesitan información actualizada de las primas alcanzadas en el país en años previos y la proporción de café certificado que no fue vendido como orgánico. Esto con el fin de que los productores estén completamente enterados de los costos y beneficios de la producción orgánica.
- El café orgánico debe jugar un rol especial en las reservas hídricas, que necesiten protección.
- Se puede aprender mucho de las técnicas para mejorar el suelo con materia orgánica, cuando los recursos son escasos para comprar fertilizantes no orgánicos.
- La diversidad de sistemas de producción es buena. Por tanto, es importante tener áreas libres de químicos para realizar comparaciones de largo plazo con producción “convencional”, relacionadas con la lixiviación de nitrógeno, erosión del suelo, biodiversidad y tolerancia a la sequía, entre otros.

4. EUREPGAP y Utz Certified¹: iniciativas del sector al por menor

4.1. EUREPGAP

EUREPGAP es un fenómeno reciente que tiene sus raíces en el sector al por menor europeo durante los últimos años. Los consumidores europeos han comenzado a

¹ www.utzcertified.org

alarmarse por los problemas de contaminación de los alimentos, incluido el mal de las vacas locas, plaguicidas en vegetales y flores, metales pesados en pescado, aditivos carcinogénicos, así como otros desarrollos como los cultivos modificados genéticamente.

Al mismo tiempo los hábitos de compra han cambiado. En ciudades europeas un pequeño grupo de supermercados controla ahora cerca del 75% de las ventas de comida; el mismo fenómeno está ocurriendo en Latinoamérica. Esto, les da un poder creciente que se extiende hasta el productor, donde los supermercados señalan unas reglas sobre cómo deben cultivarse los productos y el precio que deben pagar. EUREPGAP es simplemente un código establecido entre los compradores al por menor, sobre cómo ellos esperan que los productos sean cultivados, con el fin de encontrarlos sanos y libres de problemas.

A lo que un minorista más le teme es a tener un problema de salud que esté relacionado con un producto que él venda. Detrás de esto está la preocupación del desastre que puede causar una demanda legal por contaminación de alimentos, especialmente desde que las leyes actuales descargan mayor responsabilidades en aquellos que venden los productos.

Por tanto, el deseo de los minoristas se basa principalmente en:

- Productos libres de componentes tóxicos, por debajo de los umbrales permitidos.
- Producción limpia, de forma que ninguna historia de enfermedad o muerte se escuche en los medios.
- Trazabilidad, en casos en donde algo ocurra, sea factible identificar claramente la fuente del problema.

Un caso de actualidad es el reciente temor por la gripa aviar en Asia y la posibilidad de que pollos infectados llegaran a los anaqueles de los supermercados. Pero gracias a la alta trazabilidad, fue posible remover toda la producción originada en los países involucrados y hacer un anuncio de prensa rápidamente, en este sentido, aunque la amenaza continúa. En el caso del café la contaminación por ocratoxina [un producto de la contaminación por hongos, debida al mal beneficio] ha consumido tiempo y recursos considerables para reducir el riesgo entre los consumidores a un nivel mínimo.

La ocratoxina también ha sido encontrada en cereales, vino, cerveza y otros alimentos.

Con base en los grandes volúmenes que las cadenas de supermercados necesitan muchas de ellas prefieren establecer relaciones de largo plazo con los productores

grandes. Esto, por tanto, representa un desafío para los pequeños productores quienes frecuentemente están desorganizados y encuentran muy difícil cumplir con las cantidades mínimas requeridas a un estándar uniforme. Este ha sido uno de los aspectos más exitosos de la FNC pues ha logrado satisfacer estos estándares mínimos. Sin embargo, ahora parece que en el caso del café estándar muchos productores sin identificación podrían no satisfacer los requisitos del comprador.

En países desarrollados los pequeños productores están tratando de encontrar sitios alternativos para vender su café producido, incluyendo venta directa puerta a puerta [usualmente de café orgánico], ventas por Internet y mercados donde un amplio rango de café de alta calidad está disponible para la venta y ésta es realizada por el mismo productor.

Incluso, existen algunos productores grandes y exitosos que proveen a cadenas de supermercados y que son acosados por los compradores gracias a las nuevas tecnologías de información a la que tienen acceso a muchos vendedores.

¿Qué significa esto para el extensionista?

- Las cadenas de supermercados establecen precios y estándares de calidad; los productores los encuentran, con frecuencia, muy inflexibles.
- Los pequeños productores buscarán la forma de resolver estos estándares exigentes.
- Se necesitará, hacia el futuro, un grado más alto de colaboración entre los pequeños productores para alcanzar dichos estándares o encontrar nuevos compradores.
- Ellos también necesitarán más información y capacitación.
- La venta interna al por menor se tornará más dominante por los supermercados y, por esto, dichos estándares podrán también aumentar en Colombia.

EUREPGAP ha reconocido recientemente que el sistema de certificación de Utz Certified es completamente adecuado; por esta razón este esquema ha crecido rápidamente y parece ser que los minoristas europeos buscarán a Utz Certified para proveer café certificado.

4.2. Utz Certified

La fundación Utz Certified, cuyo nombre significa “buen café” en lenguaje Maya, garantiza estándares básicos de producción. Esta comenzó con un minorista holandés llamado Ahold, pero hoy en día es una organización independiente que opera un programa de certificación a nivel mundial para lo que él llama “producción responsable de café y recursos”.

Ahold y ahora otros compradores absorben los precios levemente más altos que los pagados a otros productores; estos precios, en el 2004 estuvieron en promedio alrededor de \$0,05/lb.

Los requerimientos de Utz Certified: los productores obtienen la certificación de Utz Certified después de hacer parte de un código que incluye salarios justos y servicio de salud para los trabajadores y contener la contaminación de basuras.

Existen 204 elementos del código del año 2006 [puntos de control], en tres categorías:

Tabla 14.1. Lista parcial de los puntos de control mayores del Código Utz Certified.

Punto de control	Criterio de cumplimiento
Retorno de Trazabilidad postcosecha a la finca	Documento
Registros de Trazabilidad de 2 años	Registro
Una inspección realizada por el mismo al año	Documento
Acciones correctivas llevadas a cabo después de la inspección	Documento
GMO planes/ensayos dentro del marco gubernamental	Copia de legislación
No tener plantaciones de café en áreas deforestadas después de septiembre de 2004	Evidencia
Sistema de registros de cada lote, almacigo	Documento
Registros de todas las aplicaciones de fertilizante	Registro
Cantidades usadas de fertilizante	Registro
Inventarios actualizados de fertilizante	Inventarios
Fertilizante orgánico almacenado adecuadamente	Existencia en el almacén
Fertilizante almacenado aparte de café.	Alguna, existencia en el almacén
No usar aguas residuales humanas crudas	Evidencia visual y olfativa
No usar aguas crudas	Evidencia visual y olfativa
Uso mínimo de pesticidas	Uso de documentos
Ningún uso de químicos a 5m de las corrientes	Documento de instrucción
Uso correcto de plaguicidas	De acuerdo con la etiqueta
Solo usar plaguicidas disponibles en el país	De acuerdo con la legislación del gobierno
No usar plaguicidas vedados en EEUU, UE o Japón	Registro de los nombres de aplicación
Si se usa un asesor, demostrar la capacidad	Copia de las calificaciones del asesor

Continúa...

...Continuación

Tener todas las aplicaciones de productos de protección registradas incluyendo la localización de la aplicación.	Registros
Tener todas las aplicaciones de productos de protección registradas, incluyendo la fecha de aplicación	Registros
Tener todas las aplicaciones de productos de protección registradas, incluyendo nombre comercial del producto u los ingrediente[s] activos	Registros
Identificación del operador para todas las aplicaciones de protección del cultivo	Registros
Tener todas las aplicaciones de productos de protección registradas incluyendo la fecha de la primera recolección	Registros
Tener todas las aplicaciones de productos de protección registradas incluyendo las veces que entran de nuevo las personas al área asperjada.	Registros
Métodos para asegurar los tiempos de reingreso	Método de lugar
Mezcla de productos siguiendo todos los procedimientos	Facilidad para mezclarse
Tener un inventario de productos en la finca	Inventario
Hojas de seguridad para llevar el inventario de productos	Lista
Solo tener productos que sean apropiados para los cultivos de la finca	Visual
Medidas calibradas una vez por año	Documento
Si el café no es procesado en la finca, seguridad de Trazabilidad	Documento
Manejo efectivo del agua del beneficio	Evidencia de la eficacia
El agua limpia para el uso en la finca	Evidencia de potabilidad
Tratamiento para el agua contaminada	Apariencia física del agua
Medida adecuada del porcentaje de humedad del grano pergamino seco	Evidencia del método de confianza
Entrenamiento para los trabajadores en la protección del cultivo	Certificados
Ropa protectora para los trabajadores	Disponible para inspección
Los sitios comunales para comer tienen medidas para controlar los parásitos	Sistema de supervisión
Una persona responsable de los temas relacionados con el bienestar del trabajador	Conocimiento disponible para mostrarse

Continúa...

...Continuación

Cuartos de los trabajadores habitables	Ventanas, ventanas de aireación, acceso al agua, cocina y comedor ventilados y secos, servicios sanitarios, drenajes y sifones
Condiciones de empleo de acuerdo con OIT y las regulaciones nacionales	Documentos
Ningún trabajo forzado	No retener los documentos de identificación etc.
Libertad para asociarse [sindicatos]	Evidencia de que el empleador apoya los derechos sindicales
No tener trabajadores menores de edad	Documentos de las fechas de nacimiento de los empleados; evidencia de que los productores conocen la ley. No emplear niños durante horario escolar
Obedecer las reglas del salario mínimo	Registro de horas trabajadas, desprendibles de pago salarial; evidencia de que el productor conoce la legislación
Libertad para el desarrollo cultural de los trabajadores como vestir trajes típicos, música, lenguaje, etc.	Permitir el libre desarrollo
Obedecer la convención del trabajo de la OIT [género, raza]	Las condiciones de empleo están de acuerdo con todas las normas de legislación local y nacional
Deforestación primaria y secundaria prohibida	Solo se justifica la tala para uso doméstico y de acuerdo con un plan de manejo; es necesario un plan de recuperación
Las quejas se registran adecuadamente	Documentos de acciones tomadas

- a) 71 puntos “mayores”, que deben cumplirse al 100% [Tabla 14.1]
- b) 98 “menores”, de los cuales el productor debe cumplir con 95%, es decir puede no cumplirse el 5% de este grupo
- c) 35 “recomendaciones” las cuales son voluntarias [no obligatorias]

Esto implica un alto nivel de compromiso en el bienestar del productor, quien necesita estar informado y acostumbrado al uso de registros. Efectivamente, esto significa que la mayoría de los productores pequeños que no están incorporados en una cooperativa encontrarán muy difícil cumplir con estas regulaciones. Algunas cooperativas podrán tener problemas con este régimen también. en

realidad una cooperativa debería considerar contratar una persona capacitada [de nivel de bachillerato] para tomar cargo de la implementación y monitoreo del esquema. Éste parece el estándar más complejo de administrar y registrar y por tanto, refleja su origen exactamente en el sector del mercado más organizado. Sin embargo, entendemos que hay una flexibilidad apreciable en interpretar estándares, considerando especialmente las condiciones locales y las dificultades.

4.2.2. Economía de Utz Certified

Para los compradores, Utz Certified recomienda pagar un “precio mínimo de sostenibilidad”. Cuando los precios del café están bajos Utz Certified recomienda un mínimo, por ejemplo en el 2004 este fue de US\$0,70/lb para arábigo lavado: pero Utz Certified no impone ni garantiza un precio mínimo fijo para los cafés certificados.

En cualquier caso la diferencial [efectivamente un premio para certificación] es determinada entre los compradores y vendedores a través de la negociación y Utz Certified no interfiere en los precios de negociación entre las partes. Por tanto, no se garantiza un precio diferencial pero la idea es que hay un valor agregado para los compradores en tener una marca con un alto estándar de producción y que el productor debe ser recompensado por esto. El precio final ofrecido, incluye una base diferencial en calidad [ésta puede ser “C”+ o “C”-] más el diferencial en precio. Esto es atractivo para los compradores, por la obligación de pagar un pequeño premio. Las estimaciones de las primas de Utz Certified están entre US\$5 a 25/lb, aunque algo de esto son primas por calidad; la estimación más reciente para los países latinos es US\$7/lb [Kilian *et al.* 2004].

Una preocupación es que como este esquema está creciendo, el diferencial se erosiona, o que en todo el mercado de precios de New York “C” operará un descuento porque mucho del café de “mejor” calidad no será comercializado allí. La pregunta más importante es si los costos de cumplimiento y mantenimiento del código Utz Certified se cubren con el diferencial que se obtenga; como se mencionó anteriormente, es muy difícil calcular los costos completos de ajustarse al sistema, los cuales pueden variar entre fincas.

En este sentido, es difícil ver como las cooperativas de pequeños productores con escaso efectivo, puedan pagar los costos de ser miembros de la cooperativa y los costos agregados del esquema, y en retorno tener una prima baja. Como con otros esquemas, uno de los argumentos propone que la adopción de prácticas recomendadas mejorará la eficiencia de operación de la finca. Esto debe ser demostrado por un estudio, pero es muy probable que esto sea verdad. Sin embargo, muchos productores

de café en Colombia son eficientes comparados con otros y en este sentido una pregunta que debe ser contestada es si los productores colombianos alcanzarían una mejora importante en eficiencia incorporándose a este esquema.

Utz Certified está creciendo en importancia y es posible que en el futuro, si los caficultores colombianos quieren vender su producto a los supermercados de Europa [un mercado muy grande], ellos se van a ver obligados a cumplir con los requerimientos de este esquema u otro. En este caso el estandar cambió a un sistema obligatorio. Algunos observadores de la industria consideran que esta tendencia es irreversible.

5. Comercio Justo: un esquema socialmente inspirado en los pequeños productores² ■■■

El movimiento de comercio justo evolucionó en Europa, con Oxfam vendiendo artesanías de países en desarrollo a precios justos a principios de los años 60. La primera etiqueta de comercio justo [Max Havelaar] fue lanzada en los países Bajos en 1989 y rápidamente se extendió por el resto de Europa y ahora más recientemente a Estados Unidos. Quienes lo propusieron habían notado que los términos de comercio alrededor del mundo se movían en contra de los productores de escasos recursos, y el café ha sido un ejemplo típico de esto donde la regulación por el lado de la oferta [pacto de cuotas], que terminó en 1989, le ha abierto el camino a un mercado libre y globalizado.

El comercio justo argumenta que en el largo plazo un mercado incontrolado es insostenible y que puede conducir a la pobreza y la historia del café muestra que esto puede suceder. Los opositores del comercio justo argumentan que mercados controlados llevan a falta de competencia y al colapso. Los creadores del comercio justo dicen que los mercados incontrolados conducen a carencia de competencia [algunos tostadores y minoristas controlan ésta], llevando a una reducción de los precios y por ende de los estándares de vida de los productores.

El comercio justo depende de convencer a los consumidores que ellos deben utilizar productos que provean una ganancia razonable a los productores. Así puede verse como una especie de caridad, por esto los autores sugieren que no hacer esto simplemente implica insostenibilidad en el largo plazo. Un ejemplo se puede tomar cuando los productores tienen cultivos ilícitos debido a los bajos precios de otros cultivos. Si ellos pueden tener ingresos razonables de cultivos legales, pues los cultivos ilícitos se disminuyen y esto le costaría menos a la sociedad como un todo.

² www.fairtrade.net

Por esto, un argumento clave del comercio justo es que las externalidades [en este caso los costos sociales] no se toman en cuenta en teorías globalizadas de libre comercio. Los que creen en el libre comercio dicen que acontecimientos como la crisis del café pueden resolverse eventualmente por ellos mismos para el bienestar de la sociedad. Los que creen en el comercio justo no están de acuerdo y sugieren que esto lleva a que la crisis continúe.

5.1. Estándares del comercio justo

Los estándares de café de comercio justo están basados esencialmente en estándares sociales. Como Utz Certified, éste se adhiere a las convenciones de la OIT sobre trabajo forzado, y el derecho a sindicalizarse, etc., pero solo son aplicables si la organización productora emplea una *cantidad considerable* de trabajadores. La llamada “la cantidad considerable” no está exactamente cuantificada y puesto que únicamente las organizaciones de pequeños productores pueden hacer parte de un esquema de comercio justo, en la mayoría de casos este arreglo debería reducir considerablemente el costo del cumplimiento.

Al mismo tiempo, los estándares ambientales no son tan comprensibles como en la mayoría de los otros esquemas. Los productores tienen que aceptar la legislación nacional e internacional con relación al uso de pesticidas, la protección del agua natural, los bosques, y prevenir la erosión y hacer un manejo de basuras. Los productores están interesados en establecer un manejo integrado de cultivo y, de hecho, están motivados a trabajar por la certificación orgánica.



5.2. Economía de comercio justo

La etiqueta de la Organización de Comercio Justo [FLO], tiene los siguientes cargos, sin mayores detalles.

- Costo inicial de inspección US\$ 2.500 a 6.500 [de acuerdo con el tamaño de la cooperativa]
- US\$ 600/unidad certificada/año
- USc 0,8/lb de café vendido

La mayor ventaja del comercio justo para los productores de café es el alto precio mínimo ofrecido en Colombia que ha oscilado entre US\$ 1,39/lb para comercio justo orgánico y US\$ 1,24/lb para comercio justo convencional. El comercio justo trata de mantener costos bajos evitando como sea posible la mayor cantidad de intermediarios, pero el precio al por menor es con frecuencia más alto. El comercio justo busca mantener el precio por encima de USc 5/lb del contrato "C".

Otra ventaja económica es que el comercio justo dispondrá de préstamos pre-cosecha para cooperativas certificadas; en algunos países, los productores están forzados a prestar dinero de usureros y algunos compradores particulares que cobran altas tasas de interés.

El principal problema es que los productores de comercio justo con frecuencia no logran vender todo su café a precios de comercio justo debido a un problema de sobreoferta. Desde que la FLO estableció un costo de certificación, los productores deberán estimar cuando los precios sean bajos ¿Cuánto de mi próxima cosecha venderé probablemente a precios de comercio justo?"

5.3. Conclusiones de comercio justo

De todos los esquemas de certificaciones es probablemente claro decir que comercio justo es el más "amigable" pues su principal meta es el bienestar del productor más que ningún otro interés [consumidor, medio ambiente etc.] y no involucra el mismo número de condiciones como otros esquemas, excepto cuando el comercio justo es también orgánico, el cual impone drásticas restricciones de producción.

Éste, además, es el esquema más criticado en el movimiento sostenible por la mayoría de los economistas que apoyan el libre comercio y la doctrina de la ventaja comparativa. Ellos argumentan que el comercio justo induce a una sobreoferta de café, la cual hará que los precios bajen, aunque esta discusión se basa en una idea falsa. El comercio justo no incluye libremente nuevos miembros y de esta forma se

realizan esfuerzos para encontrar un equilibrio entre la oferta y la demanda. Sin embargo, también es cierto que no todos los productores venden café certificado como comercio justo a los precios de éste.

La tendencia creciente a combinar la producción de café de comercio justo con orgánico sugiere que esta forma de comercialización será viable solamente para una pequeña proporción de productores de café. Como se ha visto antes la producción de orgánico tiene muchas limitaciones en Colombia, una de ellas es quizás el costo de la mano de obra. ¿Será la certificación de orgánico cada vez más obligatoria para las ventas de comercio justo? Si es así, podría la recomendación de este llevar a los caficultores a una producción baja, la cual ellos probablemente no deseen?

Lo que esto significa es que los extensionistas deben discutir estos temas con los productores, de modo que estén enterados de los problemas potenciales. Es necesario desarrollar una forma de calificar los diferentes esquemas, así probablemente los caficultores más pobres tengan una calificación alta para entrar al esquema de comercio justo, pero con la excepción de tribus indígenas, estos productores son con frecuencia los menos organizados, lo cual es un requerimiento vital para pertenecer a un esquema de comercio justo.

6. Rainforest Alliance [RA]: un esquema inspirado en el medio ambiente³ ■■

RA es una certificación que fue desarrollada por la alarma de desaparición de hábitat naturales. RA quiere promover una forma sostenible de vida por medio de la explotación sensible del medio ambiente y de los recursos naturales. La palabra "rainforest" es algo que no ajusta, pues ellos no sólo tratan los hábitat de bosque. La misión de RA es proteger los ecosistemas, las personas y la fauna que vive en ellos implementando mejores prácticas de negocio para la conservación de la biodiversidad basados en tres "E": económico, ético y ecológico.

La idea del café certificado por RA es que muchos consumidores estén lo suficientemente informados sobre temas ambientales para apoyar al movimiento y comprar este café. En esto se ha trabajado, aunque la cantidad de cultivos certificados actualmente sigue siendo pequeña [58.000 ha de café en febrero de 2005] y tal área no será suficiente para asegurar el futuro de especies en vías de extinción o mantener un hábitat en peligro a no ser que crezca a un movimiento importante. Es posible que pueda suceder, puesto que en el 2004 se firmó un acuerdo con Kraft

³ www.rainforest-alliance.org

para que comprara café RA certificado [aunque todavía es una porción pequeña de las necesidades totales de Kraft].

La certificación RA no es fácil [el código del 2002 es de 40 páginas] y las normas para el nivel y la diversidad de sombra son estrictos y al parecer no toman en cuenta los factores mencionados en el capítulo 6. Sin embargo RA ha mostrado ser flexible y ha certificado una finca grande al sol en Brasil, puesto que una parte grande de la finca es una reserva forestal.

Con una administración y manejo hábil RA ha logrado influenciar a muchos otros jugadores, incluyendo a Starbucks, cuyos estándares de producción de café han incorporado elementos del código RA. Puede decirse que RA ha tenido influencia directa e indirecta en cómo otros actúan a través de sus propios productos certificados.

El esquema RA, a través de la red de grupos conservacionistas en la Red de Agricultura Conservacionista [RAC, Sustainable Agricultural Network], mide el desempeño usando los siguientes nueve estándares:

- Sistema de gestión social y ambiental
- Conservación de ecosistemas
- Protección de la vida silvestre
- Conservación de recursos hídricos
- Trato justo y buenas condiciones para los trabajadores
- Salud y seguridad ocupacional
- Relaciones con la comunidad
- Manejo integrado del cultivo
- Manejo y conservación del suelo
- Manejo integrado de desechos

Las fincas deben demostrar:

- La inexistencia de “defectos mortales” o flagrantes problemas ambientales o sociales;
- Un programa activo de mejoras en todas las áreas;
- Un plan que programe las mejoras necesarias; y
- Registros y sistemas de monitoreo que puedan documentar las prácticas administrativas, los cambios y los impactos.

6.1. Los estándares sociales de RA

Como con Utz Certified y Comercio Justo, todos los estándares relacionados con trato justo y buenas condiciones para los trabajadores están acordes con las convenciones de la OIT. Pero los niveles salariales no están estipulados y generalmente la cantidad de documentos requeridos es sensiblemente menor que en el caso de Utz Certified.

6.2. Estándares ambientales

De la anterior lista podemos ver que estos estándares predominan y en este sentido son altos.

6.3. La economía de RA

RA y los otros miembros de la RAC cobran por los servicios de certificación. Las evaluaciones y las inspecciones de las fincas se facturan según un criterio de 'cuota por servicios'. Los productores pagan una tarifa diaria para cubrir los costos de traslado y el pago de los técnicos. En la medida en que las organizaciones locales se encargan de las visitas, la tarifa es sustancialmente menor a la de otros sistemas. También los productores deben pagar una cuota anual de certificación, según el tamaño de la finca. La organización social de la red, encargada de la evaluación y la vigilancia de la finca correspondiente, recibe este monto. En la actualidad, aproximadamente un 16% de gastos operativos de RA se cubren mediante las cuotas relacionadas con la certificación

Como con Utz Certified, no hay garantía de una prima adicional para el café certificado como RA. La expectativa es que el productor pueda tener un precio más alto en el mercado teniendo la certificación. RA y las organizaciones asociadas no participan directamente en las negociaciones entre los agricultores y los compradores de sus productos.

RA asegura que: "El proceso de certificación beneficia a los agricultores al acelerar la eficiencia de la producción, reducir los insumos de costo elevado, y al mejorar el manejo de la finca. Los trabajadores de la finca se ven beneficiados por un ambiente de trabajo más limpio, seguro y digno, en donde además sus derechos laborales son respetados. Los agricultores certificados cuentan con un mejor acceso a compradores de especialidad, contratos estables, opciones crediticias favorables, publicidad, asistencia técnica y nichos de mercado⁴.

Los costos de la conversión, mantenimiento y pérdida de producción [por el incremento de la sombra, teniendo un amortiguador intermedio de producción]

⁴ <http://www.rainforest-alliance.org/programs/agriculture/certification/faq-s.html>

pueden ser altos. La finca Aquiares en Costa Rica [900 ha] ha calculado que estos costos están entre US\$90.000 a 110.000/año [con costos fijos amortizados en 5 años] que ellos calculan como un costo cercano a los US\$ 5 a 6/lb de café verde producido⁵. Esta finca tuvo problemas de erosión y sobreuso de químicos en que los dueños incurrieron intentando maximizar producciones⁶.

Aquí llegamos a un tema difícil pero importante: incluso si esta finca no ha recuperado sus costos de conversión, si es cierto que solo su esfuerzo por reducir la contaminación del agua ha ofrecido servicios ambientales a las comunidades ubicadas en las partes bajas de la cuenca, por un valor que debe haber excedido este costo de certificación. Para la mayoría de los caficultores la esperanza es que una combinación de un premio, producción mas eficiente, mas compradores potenciales para el café y un medio ambiente mas agradable va a convencerles de asumir todos los costos de certificación.

7. Starbucks: el imperativo de la calidad⁷ ■■■

En 2001, la compañía de café Starbucks lanzó su programa de Productor Preferido [PSP], para “motivar el mejoramiento continuo en la producción sostenible de café”. Su meta principal fue crear “una cadena de abastecimiento completa de producción de café sostenible”. Starbucks define la sostenibilidad como “un modelo económicamente viable que asocia las necesidades sociales y ambientales de todos los participantes de la cadena de abastecimiento del café desde el productor hasta el consumidor”.

En el 2004 hizo el relanzamiento de PSP [Proveedor preferido] hoy C.A.F.E. practices [Coffee and farmer equity practices] la cual está compuesta por 27 criterios que forman un total de 12 *Principios*, los cuales están organizados en 5 *Áreas* [calidad de producto, contabilidad económica, responsabilidad social, liderazgo en producción ambiental de café y procesamiento de café].

Este es el único estándar que incluye un requisito mínimo de calidad, en dos aspectos: café verde [defectos muy bajos] y calidad de la taza, antes de entrar al esquema. Starbucks es famoso por sus estándares de la alta calidad y normalmente busca cafés de altura. Como regla general puede decirse que a mayor altura sobre el nivel del mar es más probable que Starbucks esté interesado en comprar el café de una finca.

⁵ Muschler, personal communication

⁶ Lehner P, 2005. Who pays for sustainability and who benefits? SCAA 17th Annual Conference, Seattle 18th April 2005.

⁷ www.sccertified.com/csrfpurchasing/starbucks.htm

Starbucks asegura que el programa proveedor preferido por el abastecedor no es un código de conducta, pero si es un programa flexible que busca mejorar la finca en cinco categorías y ser recompensado por esto. El puntaje máximo alcanzado es de 85 puntos para productores. Para ser un abastecedor preferido debe tener por lo menos 51 puntos, y el puntaje mínimo para ser un proveedor estratégico es de 68 puntos.

Entre más puntos se obtengan los productores alcanzan un alto nivel de preferencias, hasta que logra un estatus de proveedor preferido. El caficultor puede tener una prima extra por altos puntajes cuando es la primera vez que entra al esquema, pero esto no es un aspecto permanente.

7.1. Nivel de los estándares sociales

Se requiere el salario mínimo legal vigente, no emplear niños menores de 14 años y una alojamiento con baños adecuados para los trabajadores. La Tabla 14.2 muestra los aspectos con los que se pueden alcanzar 40 puntos⁸.

7.2. Nivel de estándares ambientales

Los requerimientos para manejo del suelo son muy detallados y por ejemplo, no debe sembrarse café en pendientes de más del 60%. Se requiere de sombrío: “en un mínimo el nivel de la copa altera el microclima y produce una capa notable de hojas, que provee un hábitat adecuado para un rango amplio de especies”. Este es un requerimiento difícil de cumplir y al parecer este estándar no consideraría las condiciones colombianas de nubosidad del territorio nacional, pues mucha de esta sombra es proporcionada por las nubes; sin embargo, los productores deben

Tabla 14.2. Aspectos que permiten alcanzar 40 puntos. C.A.F.E. practices.

Aspecto	Puntos
Salario mínimo	5
Libertad de asociación/convenciones colectivas	5
Vacaciones/sistema de salud	5
Trabajo infantil/discriminación/trabajo forzado	5
Acceso a acomodación agua y facilidades sanitarias	5
Acceso a educación	5
Acceso a cuidados médicos	5
Acceso a capacitación/salud y seguridad	5

⁸ Starbucks CAFE Practices Self-Evaluation Handbook Preferred Supplier Program

cumplir con 51 de los 85 requisitos y el sombrío es solamente un punto. En la Tabla 14.3. están disponibles 45 requisitos relacionados con el medio ambiente.

Por tanto, es probable que muchos productores encuentren puntos que puedan cumplir de las anteriores categorías, sin incurrir en gastos excesivos. Parece por tanto más fácil calificar para Utz Certified o RA, excepto una diferencia esencial: el nivel de entrada de la calidad de taza que no hace parte de los puntos del esquema.

¿Cuál es la razón para que un productor quisiera calificar por las C.A.F.E. practices? La idea es que una vez el productor haya alcanzado el puntaje, Starbucks siempre comprará su café primero [por proveer esta calidad alcanza su estándar]. Debido a que Starbucks paga un buen precio por el café [en el 2003-2004 un promedio de US\$ 0,50 por encima del precio de NY "C"] lo cual reduce el riesgo del productor de no encontrar un buen comprador. En esencia, el agricultor ha encontrado un socio a largo plazo que le pagará a buen precio su café.

Una pregunta frecuente es si los costos de cumplimiento y mantenimiento de reglas de PSP son realmente adecuados para el productor. Como ocurre con los otros esquemas, no se conoce ningún modelo económico que muestre los verdaderos costos de cumplir con los requerimientos del esquema. Estos varían de acuerdo con lo que deba realizarse en cada finca. ¿En casos donde el productor produce normalmente café de excelente calidad [80 sobre la escala de la SCAA], entonces es necesaria esta calificación?. Si el productor confía en esto probablemente decida no incorporarse en el esquema. Después de todo, con el incremento en el consumo de cafés especiales siempre habrá un buen precio para el mejor café. Algunos productores grandes han elegido vender ellos mismos su café, como la Minita de Costa Rica, mientras que los pequeños pueden buscar una relación más relajada [ver abajo].

Tabla 14.3. Puntos disponibles para ser alcanzados, en relación con el medio ambiente.

Aspecto	Puntos
Protección de los cauces	5
Protección de la calidad del agua	5
Control de erosión de los suelos	5
Mejoramiento de la calidad de los suelos	5
Conservación del dosel de sombra y vegetación natural	5
Protección de la vida silvestre	5
Conservación de áreas y reservas ecológicas	5
Manejo ecológico de plagas y enfermedades y reducción del uso de agroquímicos	5
Administración de fincas y prácticas de monitoreo	5

No obstante para un productor de café que esté ligeramente por debajo de la mejor calidad, el esquema de Starbucks puede ser una mejor estrategia, especialmente si tiene una alta cantidad para vender y los costos de cumplimiento no son muy difíciles de cubrir. Existe mucho café de este tipo, y Starbucks quiere aclarar las dudas de calidad que tiene el productor para motivarlo a aplicar a C.A.F.E. practices.

Cualquier finca con menos de 12 ha está considerada según criterios adicionales [C.A.F.E. practices smallholder supplement]. Estos caficultores deben ser miembros de un gremio o cooperativa, y la situación se vuelve más compleja porque tanto el caficultor como el gremio son certificados por terceros. Trazabilidad del café proveniente de muchos pequeños caficultores podría ser problemático y aumentar los costos de cumplir con las normas.

Si un productor de café quiere unirse al esquema de prácticas de C.A.F.E. practices de Starbucks, el extensionista debe considerar:

- Evaluación de calidad de taza de un experto. El árbitro final es el mismo Starbucks [que no prefiere variedades de café tipo catimores]. Si el café no está cerca del requerimiento, el extensionista debe expresarlo claramente.
- Una estrategia de costo mínimo para trabajar con el productor y cumplir con las necesidades para alcanzar el estándar [analizar qué puntos son fáciles o difíciles de alcanzar].
- Si ambos requerimientos son alcanzables y el productor está de acuerdo, entonces el extensionista debe motivar al productor a entrar al esquema.

8. Cafés de relaciones ■■

Bacon [2005], estudió las primas obtenidas por pequeños productores de Nicaragua bajo diferentes esquemas, en 2001. Él encontró que los mejores retornos fueron en el siguiente orden: cooperativa directo al tostador > cooperativa al FT > cooperativa al comercializador orgánico > cooperativa a mercados convencionales > cooperativa al intermediario [llamado también coyote, en Centroamérica]. Hubo un 300% de diferencia entre los extremos, aunque como las cooperativas frecuentemente venden a más de uno de ellos, hay probabilidad de que se presente una diferencia alta en calidad entre los diferentes canales de comercialización, lo cual incide en las primas.

Como en el caso de Starbucks, ventas directas a los tostadores son por tanto, una alternativa muy interesante.

-En primer lugar, la relación esta basada en una conexión directa entre el comprador final y el productor primario. En segundo lugar, el precio está, frecuentemente, desligado del mercado “C” de Nueva York, pero está basado, en lugar de éste, en los costos de producción actuales para producir un café de calidad excepcional y por esto es claro que se espera que la calidad sea un componente sustancial del precio pagado.

“Cafés de Relaciones están asociados con dos partes trabajando para producir un gran café y al mismo tiempo llevar una historia especial al consumidor”, dice Lindsey Bolger, un experto, bien conocido, en el tema de los cafés especiales. Ella añade, “...y es acerca de construir una relación de largo plazo, mientras se trabaja en este sentido”⁹.

Los cafés de relaciones son, de esta manera, un tipo de híbrido entre el modelo de calidad de Starbucks y el modelo de comercio justo. El tostador se ve personalmente involucrado con los productores para asegurar un suministro de café de calidad y podría pagar directamente por él o también conseguir fondos para adelantar programas de mejoramiento en la comunidad; por ejemplo, construcción de nuevas escuelas. La parte humana de esta historia comienza a ser parte del mercadeo de la compañía como una estrategia para ayudar a vender café. Los cafés de relaciones son un segmento muy pequeño del mercado, pero puede ofrecer retornos atractivos a los productores que están en capacidad de ofrecer café de buena calidad y que están dispuestos a recibir visitas personales de parte de los compradores y quienes tienen imagen para presentar el café ante los consumidores. Un buen ejemplo de esto es “www.DeansBeans.com”: ingresando a este sitio web, muy rápidamente se puede tener contacto con caficultores. La Federación Nacional de Cafeteros tiene su propio programa de relaciones para promover contactos de este tipo.

El problema con esta oportunidad comercial es que los volúmenes de café son pequeños y la mayoría de las compañías también son pequeñas y el caficultor no tendrá acceso fácil a información relacionada con las cantidades de café que se mueven en este mercado.

9. Ideas finales ■■■

Sin excepción, los esquemas de caficultura sostenible han traído consigo asuntos importantes desde los puntos de vista social, económico, ambiental o una mezcla de ellos. Su gestación y desarrollo han sido totalmente lógicos, surgiendo de intereses

⁹ Citado en Specialty Coffee Association of America Coffee Chronicle [Octubre, 2000] por David Grisworld, President, Sustainable Harvest.

bien fundados acerca de un rango amplio de tópicos. Su crecimiento exitoso ha tomado por sorpresa a muchos expertos. Claramente, este éxito ha permeado aspectos nacionales e internacionales y ha tenido eco en muchos interesados; evidentemente, mucho puede aprenderse de los esquemas y de la experiencia práctica que ellos han desarrollado.

Un punto más importante quizás, es que estos esquemas han sido promovidos por personas y organizaciones que tratan de mejorar el mundo que los rodea, desde su propia perspectiva. Ellos han encontrado muchas dificultades y muchas críticas, por lo que no es difícil admirar su entusiasmo y compromiso.

Algunos estudios académicos, están comenzando a mostrar que:

- Algunos caficultores han, ciertamente, ganado ingresos extras por la membresía en alguna clase de esquema sostenible.
- Muchos productores no comprenden completamente la naturaleza de los esquemas sostenibles, en los cuales ellos ingresan.
- Ellos reclaman acerca de lo difícil y ardua naturaleza de los requerimientos y condiciones que deben cumplir.
- El esfuerzo que recae sobre la comunidad, cooperativas o líderes tribales puede ser alto y además, ellos frecuentemente logran pequeños retornos financieros por dicho esfuerzo.
- Los certificadores pueden enfrentar retos con las jerarquías sociales y las estructuras de poder al interior de las comunidades [por ejemplo, acusaciones de “eco-colonialismo” han sido escuchadas].

Ninguno de los esquemas mencionados arriba ha presentado un trabajo completo desde el punto de vista económico o un modelo de negocio que muestre que ellos son fuertes bajo un rango amplio de circunstancias. Las prácticas recomendadas, aunque admirables, muchas veces no están soportadas en trabajos científicos que demuestren que son económicamente sostenibles para el caficultor individual, y adecuadas a regiones o países o que ellas pueden resolver todos los aspectos sobresalientes de la sostenibilidad. Otro problema es que muchos de los esquemas por sí mismos han dependido de gran manera de donaciones para empezar a operar. Rainforest Alliance recupera solamente 16% de sus costos a través de la certificación.

Los proponentes de estos esquemas podrían replicar que ellos están haciendo recomendaciones importantes para mejorar la sostenibilidad de las fincas, que están haciendo lo mejor para encontrar primas para los caficultores que siguen esquemas sostenibles de producción y que no puede esperarse que estos esquemas proactivos puedan saberlo o hacerlo todo. También pueden mostrar aquellos caficultores que han negociado exitosamente, que han superado sus problemas y que están satisfechos en el esquema. Debido al crecimiento de los esquemas y a que han comenzado a prestar servicios locales, los costos de operación tienden a bajar. Una ventaja importante y adicional, es que con la certificación podría tramitarse un crédito antes de la cosecha, lo cual es una propuesta más atractiva para quien concede el crédito. El logro de certificación externa origina una verificación externa en el sentido de que el caficultor es organizado y tiene credibilidad.

Adicionalmente, a través de un rango amplio de testimonios, se conoce que los esquemas han tenido efectos positivos más allá de lo estrictamente financiero. Algunos sienten que el efecto más positivo ha sido el estímulo para mejorar la auto capacidad de construcción organizacional, de desarrollo y de búsqueda de información técnica y de mercados, que son insumos que estos esquemas han ofrecido, pero también demandado. Por ejemplo, los requerimientos para certificación han concentrado las preocupaciones de los agricultores, les han puesto en contacto con nuevas agencias y les han proporcionado objetivos relacionados con su trabajo.

Los esquemas sostenibles no son una opción fácil, pero tampoco sus efectos positivos y negativos son fácilmente ignorables. Sin embargo, una pregunta permanece: ¿son ellos sostenibles por sí mismos? El número creciente de ellos causará problemas o simplemente ofrecerá más opciones para cafés de diferentes nichos? Esto se ha preguntado frecuentemente durante los últimos cinco años y hasta la fecha no hay mayores señales de que más estándares han afectado seriamente la demanda por ellos.

Pero que sucederá a los esquemas en un período sostenido de altos precios del café? [por ejemplo cuando se disminuya la oferta]. Podrían sentir los caficultores que ellos no necesitan más estos esquemas? O como algunos creen caerá todo el café bajo algún esquema de certificación? Debido a que la certificación se ha convertido en algo más común, tendrá que cambiar para superar los problemas de escala? Si la certificación se convierte en la norma, que sucederá con el diferencial derivado de la sostenibilidad? Desaparecerá este diferencial? Si la mayoría del café comienza a ser comercializado bajo un esquema de certificación, esta no será más una decisión voluntaria, sino una decisión compulsiva.

Si esta situación ocurre significará que sólo los caficultores más eficientes sobrevivirán en la medida que su alta productividad pague por los extracostos de operar la finca de acuerdo con los principios de la sostenibilidad y de la certificación?

Las respuestas a estas preguntas simplemente no se conocen. Sólo se está tratando de analizar los términos relacionados con los cambios ocurridos en el movimiento de la sostenibilidad. Para los extensionistas, esto significa que cuando estén tratando con estos asuntos, deben estar siempre preguntándose a sí mismos, ¿Qué está realmente sucediendo? ¿Quiénes son realmente los ganadores y los perdedores? ¿Cómo están las cosas cambiando en este tópico?

Los extensionistas deben también considerar que:

- Los pequeños productores lucharán para cumplir exactamente con los estándares.
- Será necesario un mejor nivel de colaboración entre los pequeños productores en el futuro para cumplir con los estándares.
- Ellos también requerirán más información y entrenamiento.
- Si los estándares comienzan a ser universales, quienes no puedan cumplir con los mejoramientos requeridos en eficiencia y seguir los esquemas sostenibles necesitarán ayuda adicional para diversificar hacia cultivos que no afecten el medio ambiente.

Bibliografía ■■

- BACON, C. Confronting the coffee crisis: can fair trade, organic, and specialty coffees reduce small-scale farmer vulnerability in northern Nicaragua? *World Development* 33: 497-511. 2005.
- BRAY, D.; PLAZA S., J. L, CONTRERAS M., E. Social dimensions of organic coffee production in Mexico: lessons for eco-labeling initiatives. *Society and Natural Resources* 15:429-446. 2002.
- FISCHERWORRUNG H., B. ; ROSSKAMP R., R. Guía a la caficultura ecológica. 2001. GTZ. Online Internet. Disponible en: www.gtz.de/ [Consultado en marzo 18 de 2004].
- HALBERG N. ALROE HF, KNUDSEN MT, KRISTENSEN, ES [2006]. Global development of organic agriculture: challenges and prospects. CABI Publishing, Wallingford, UK.

KILIAN, B.; PRATT, L.; JONES, C., VILLALOBOS, A. Can the private sector be competitive and contribute to development through sustainable agricultural business? *Latin America International Food and Agribusiness Management Review* 7[3]:21-45. 2004.

LYNGBAEK, A.E.; MUSCHLER, R.G.; SINCLAIR, FL. Productivity and profitability of multistrata organic versus conventional coffee farms in Costa Rica. *Agroforestry Systems* 53:205-213. 2001.