

**CAFÉS ESPECIALES: SITUACIÓN ACTUAL Y APLICACIÓN DEL PROGRAMA
DE CALIDAD DE CAFÉ NESPRESSO AAA, EN EL MUNICIPIO DE JARDÍN
ANTIOQUIA.**

JOHN FREDY CARDONA SÁNCHEZ

**Trabajo de grado para optar por el título de Especialista en Gerencia
Agropecuaria**

**ASESOR: FERNANDO RESTREPO
INGENIERO AGROPECUARIO
ESPECIALISTA EN GESTION AMBIENTAL DE PROYECTOS**

**CORPORACIÓN UNIVERSITARIA LASALLISTA
FACULTAD DE CIENCIAS ADMINISTRATIVAS Y AGROPECUARIAS
ESPECIALIZACIÓN EN GERENCIA AGROPECUARIA
CALDAS-ANTIOQUIA
2010**

CONTENIDO

	pág.
INTRODUCCIÓN	8
1. CAFES ESPECIALES	12
2. ORIGEN	15
3. TIPOS DE LOS CAFES ESPECIALES	16
4. CATEGORÍAS	17
5. CONDICIÓN Y CALIDAD	20
6. BENEFICIOS PARA EL CAFETERO	22
7. CAFÉ EN GRUPOS ASOCIATIVOS	23
8. TENDENCIAS DE LOS CAFÉS ESPECIALES EN EL MUNDO	24
9. PROGRAMA CAFÉS ESPECIALES DE COLOMBIA	28
10. CAFÉS CON CÓDIGOS DE CONDUCTA Y ESPECIALES QUE SE VENDEN EN EL MUNDO	29
11. DOBLE O TRIPLE CERTIFICACIÓN (“SUPER ETIQUETAS”)	35
12. SELLO ÚNICO NACIONAL DE ALIMENTO ECOLÓGICO	36
13. NESTLÉ NESPRESSO S.A	37
14. NESPRESSO AAA (CAFÉ DE ALTA CALIDAD CON SOSTENIBILIDAD)	38
15. PROGRAMA NESPRESSO AAA SUSTAINABLE QUALITY	39
16. NESTLÉ NESPRESSO SA	40

17. EXPOCAFE	41
18. COMPONENTES DEL PROGRAMA NESPRESSO	42
19. EL COMPROMISO CON LA CALIDAD SOSTENIBLE AAA	44
20. METODOLOGIA	46
21. RESULTADOS	47
22. CONCLUSIONES	48
23. RECOMENDACIONES	49
24. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS	50

LISTA DE FIGURAS

	pág.
Figura 1: Mercados de café especiales en Estados Unidos	12
Figura 2: Origen de algunos Cafés Especiales	13
Figura 3: Participación de las Exportaciones de café	25
Figura 4: Producción y exportaciones de Café Orgánico	26
Figura 5: Producción de Café Orgánico Rainforest Alliance	27
Figura 6: Producción y exportación de Café de Comercio Justo	27
Figura 7: Logo Nespresso AAA	45

GLOSARIO

- **Cafés especiales:** Un café se considera especial cuando es percibido y valorado por los consumidores por alguna característica que lo diferencia de los cafés convencionales, por lo cual están dispuestos a pagar un precio superior. Para que ese café sea efectivamente especial, el mayor valor que están dispuestos a pagar los consumidores debe representar un beneficio para el productor.

- **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

- **Cafés orgánicos:** Son cafés cultivados sin el empleo de Agroquímicos como fertilizantes, fungicidas e insecticidas.

- **Nespresso:** Nespresso es una empresa filial 100% de Nestlé, fundada en Vevey Suiza en 1986, se caracteriza por su producción de cápsulas de café.

- **Nespresso AAA:** El AAA Program es un enfoque innovador para asegurarse que los consumidores y agricultores se pueden beneficiar de la búsqueda de Nestle Nespresso de la más alta calidad en cada etapa de la cadena de valores.

- **CALIDAD SOSTENIBLE AAA:** Es un conjunto de prácticas que permite que el caficultor se beneficie del cultivo de café de alta calidad al tiempo que respeta los principios de sostenibilidad.

RESUMEN

El segmento de cafés especiales representa aproximadamente el 10% del consumo mundial, es decir un volumen similar al de la cosecha colombiana. Este consumo ha registrado un crecimiento dinámico en los últimos años por diversas razones: Alta calidad de los cafés especiales, lo cual ha permitido vincular más personas al consumo del café, especialmente a los jóvenes. Desarrollo de nuevas preparaciones. Desarrollo de equipos que facilitan la preparación de la bebida y garantizan su calidad. Desarrollo de sistemas de empaque que preservan la calidad del café por largos períodos. Aparición en el mercado de cafés asociados a conceptos como la sensibilidad por el medio ambiente, la salud, la responsabilidad social o la equidad económica. Desarrollo de nuevos canales de distribución como las cafeterías, las tiendas de conveniencia y las máquinas dispensadoras.

Los principales destinos de los cafés especiales exportados por la FNC son Japón y Estados Unidos y, en menor proporción, Canadá, Suiza, Bélgica, Italia, Reino Unido, Suecia y Finlandia.

En la economía cafetera, se ha estado insertando el concepto de Cafés especiales, lo que va implicando una serie de componentes y sistemas de producción que buscan en todos sus aspectos producir un café de alta calidad y, el cual, sea óptimo para los mercados internacionales. Nespresso AAA, está liderando un programa en el cual vincula a pequeños productores del Municipio de Jardín con excelentes resultados hasta el momento.

ABSTRACT

The specialty coffee segment represents approximately 10% of the world consumption, i.e. a volume similar to the Colombian harvest. This consumption has been a dynamic growth in recent years for various reasons: high quality specialty coffees, which has allowed more people linked to the consumption of coffee, especially to young people. Development of new preparations. Development of systems that facilitate the preparation of the drink and guarantee its quality. Development of packaging systems that preserve the quality of the coffee for long periods. Appearance on the market of coffee associated with concepts such as the sensitivity for the environment, health, social responsibility and economic equity. Development of new distribution channels such as cafeterias, convenience stores and vending machines.

The main destinations of the specialty coffee exported by the FNC are Japan and United States and in lesser proportion, Canada, Switzerland, Belgium, Italy, United Kingdom, Sweden and Finland.

In the coffee economy, you had been inserting the concept of specialty coffees, which will involve a series of components and production systems that seek to produce a high-quality coffee in all its aspects, and which is optimal for international markets. Nespresso AAA, is leading a program in which linked to small producers in the municipality of garden with excellent results so far.

INTRODUCCIÓN

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. En otros términos los cafés especiales 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. 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.

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% especialmente en Europa, América del Norte y Japón

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. 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.

En el Departamento de Antioquia se incursiono con gran éxito en el programa de Cafés Especiales, con la particularidad que en el Municipio de Jardín se encontraron cafés con tasas de excelente calidad. Fue así que organizaciones como Nestlé se interesó por los cafés de esta zona y mediante la Filial Nespresso, inicio un programa de verificación de calidad AAA, promoviendo y apoyando a los caficultores dedicados a la actividad cafetera en el Municipio de Jardín. Desde entonces, se ha venido consolidando el posicionamiento de cafés de altura sostenibles con el acompañamiento de la Federación nacional de Cafeteros y Nespresso AAA.

El programa de verificación Nespresso AAA, es un proyecto el cual va enfocado a mejorar las condiciones de vida de los productores de café del Municipio, enmarca en sus componentes temáticos unos altos grados de eficiencia y productividad, la cual se propende por la transferencia de dichas metodologías y técnicas a los beneficiarios del Programa.

La aplicación de sistemas de producción adecuados; se inicia con capacitaciones, asesoría técnica, seguimiento y acompañamiento constante a los productores, garantía de un único comprador y un sobre precio sobre el precio base de la carga de café. Estos beneficios se reflejaran en una reactivación de la caficultura en el Municipio y por ende, en una mejor calidad de vida para los beneficiarios.

La implementación del Programa de Cafés Especiales Nespresso AAA, en el Municipio de Jardín, ha mejorado sustancialmente la caficultura en dicho Municipio, trayendo como resultado una reactivación en la producción de café, motivación y disposición de los productores por capacitasen y pertenecer al programa. También, generando el desarrollo de mejoras continuas en sus parcelas y realizando unas actividades de cosecha y postcosecha más adecuadas del grano, con el firme propósito de obtener un producto de excelente calidad, el cual es uno de los propósitos fundamentales del programa Nespresso AAA. Además, se logro mejorar considerablemente la calidad sensorial del café, lo que ha permitido una mejor aceptación por los compradores internacionales.

JUSTIFICACIÓN

La implementación del Programa de Cafés Especiales Nespresso AAA, en el Municipio de Jardín, ha mejorado sustancialmente la caficultura en dicho Municipio, trayendo como resultado una reactivación en la producción de café, motivación y disposición de los productores por capacitarse y pertenecer al programa. También, generando el desarrollo de mejoras continuas en sus parcelas y realizando unas actividades de cosecha y postcosecha más adecuadas del grano, con el firme propósito de obtener un producto de excelente calidad, el cual es uno de los propósitos fundamentales del programa Nespresso AAA. Además, se logró mejorar considerablemente la calidad sensorial del café, lo que ha permitido una mejor aceptación por los mercados internacionales.

OBJETIVOS

GENERAL:

Documentar la situación actual de los Cafés Especiales y la aplicación del Programa de Calidad de Café Nespresso AAA, en el Municipio de Jardín Antioquia.

ESPECÍFICOS:

- Realizar un rastreo de información sobre el Programa de Calidad Nespresso AAA, identificando historial y antecedentes en otros países.
- Investigar sobre las organizaciones que están liderando y ejecutando el Programa Nespresso AAA, como: La Cooperativa de Caficultores de Andes, Nestlé S.A. y Nespresso.
- Realizar entrevistas personales a los productores de café del Municipio de Jardín, para identificar los niveles de satisfacción con el programa Nespresso AAA.
- Identificar a los productores de café beneficiarios del Programa de Cálida Nespresso AAA, del Municipio de Jardín.
- Realizar un cuadro comparativo entre las ventajas y desventajas que se presentan entre la caficultura Estándar (Tradicional) y la caficultura Tecnificada (Nespresso AAA).
- Recopilar toda la información posible que se encuentre más actualizada, sobre la implementación del Programa de Cálida Nespresso AAA, en el Municipio de Jardín y copilarla en un documento monográfico.

1. CAFES ESPECIALES

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.

Con el propósito de incrementar el posicionamiento del **café colombiano** en altos segmentos que agreguen valor a los productores, desde 1996, la Federación de Cafeteros lidera el Programa de Cafés Especiales de Colombia con el objetivo de identificar y seleccionar cafés de características excepcionales, provenientes de regiones específicas. Además se integran tres conceptos fundamentales: conservación del medio ambiente, equidad económica y responsabilidad social.

Figura 1: Mercados de café especiales en Estados Unidos

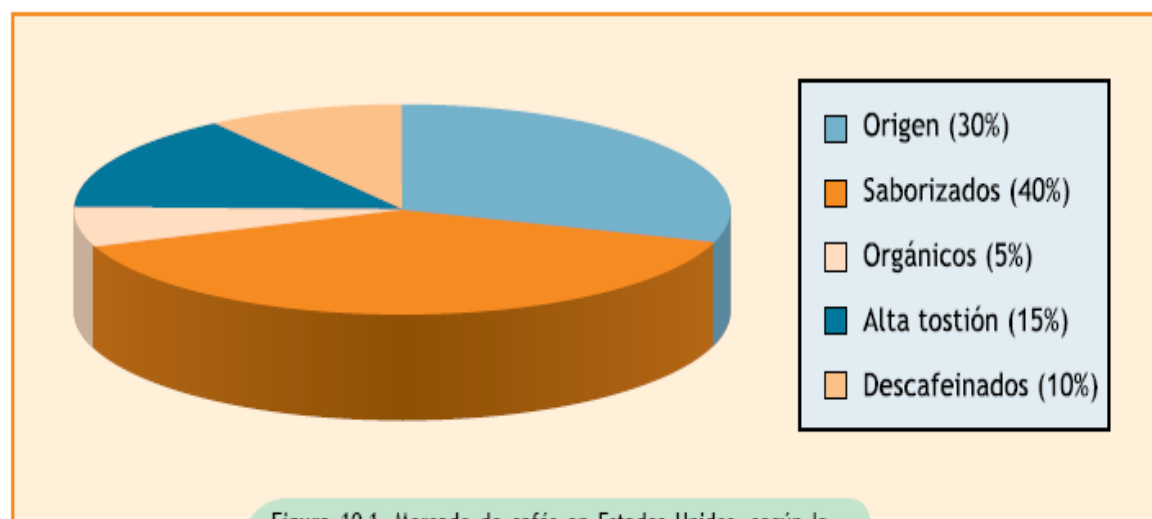


Figura 10.1. Mercado de cafés en Estados Unidos, según la Asociación de Cafés Especiales de América (SCAA, 2004).

Fuente: Cenicafe Cafés Especiales 2007.

Figura 2: Origen de algunos Cafés Especiales



Fuente: Cenicafe Cafés Especiales 2007.

1.2 DEFINICIÓN

Un café se considera especial cuando es percibido y valorado por los consumidores por alguna característica que lo diferencia de los cafés convencionales, por lo cual están dispuestos a pagar un precio superior.

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.

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

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.

1.2.1 Contenido temático

Es así como el **café especial** que ofrece la Federación Nacional de Cafeteros (FNC) tiene la garantía implícita de una mayor remuneración para el productor. Un café catalogado como **especial** no solo depende de que el consumidor lo aprecie como tal por su calidad, y por el cumplimiento de ciertas características: debe también dar los incentivos apropiados al productor para que lo continúe produciendo.

Nuestros Programas de **cafés especiales** buscan generar una oferta de productos especializados que construyan una relación de largo plazo con nuestros clientes. Los productores aprecian estas relaciones que, con el tiempo, tienden a profundizarse y a generar lealtad de los consumidores de diversos continentes.

2. ORIGEN

El termino Cafés Especiales tuvo su origen en los Estados Unidos. En un principio se aplicó a la gama de productos comercializados en lugares dedicados exclusivamente a vender cafés diferentes a los que se ofrecían en supermercados u otras tiendas al por menor. Hoy por hoy son tan famosos que se pueden conseguir en supermercados y tiendas de cadena.

Se puede decir que el término Cafés Especiales se ha convertido en una forma de diferenciar el café de alta calidad de los demás cafés catalogados como corrientes. Estos cafés permiten obtener una prima superior, fruto de los sobrepagos pagados por los compradores y transferidos al caficultor para el mejoramiento de su bienestar y calidad de vida, el de su familia y comunidad.

3. TIPOS DE LOS CAFÉS ESPECIALES

3.1 QUÉ SON?

Para la Federación, los **cafés especiales** son aquellos valorados por los consumidores por sus atributos consistentes, verificables y sostenibles, por los cuales están dispuestos a pagar precios superiores, que redunden en un mejor ingreso y un mayor bienestar de los productores.

En esta definición claramente destacamos que los cafés especiales deben tener atributos que los diferencien pero, que para considerarlo **especial**, el productor debe ser retribuido por su esfuerzo.

El segmento de **cafés especiales** representa aproximadamente el 10% del consumo mundial, es decir un volumen similar al de la cosecha colombiana. Este consumo ha registrado un crecimiento dinámico en los últimos años por diversas razones:

Alta calidad de los **cafés especiales**, lo cual ha permitido vincular más personas al consumo del café, especialmente a los jóvenes.

- Desarrollo de nuevas preparaciones.
- Desarrollo de equipos que facilitan la preparación de la bebida y garantizan su calidad.
- Desarrollo de sistemas de empaque que preservan la calidad del café por largos períodos.
- Aparición en el mercado de cafés asociados a conceptos como la sensibilidad por el medio ambiente, la salud, la responsabilidad social o la equidad económica.
- Desarrollo de nuevos canales de distribución como las cafeterías, las tiendas de conveniencia y las máquinas dispensadoras.

Los principales destinos de los **cafés especiales** exportados por la FNC son Japón y Estados Unidos y, en menor proporción, Canadá, Suiza, Bélgica y Italia.

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

4. CATEGORÍAS



4.1 CAFÉS DE ORIGEN. Proviene de una región o finca, con cualidades únicas, debido a que crecen en sitios especiales. Son vendidos de igual manera al consumidor final sin ser mezclados con otras calidades o cafés provenientes de otros orígenes. Los clientes los prefieren por sus especiales atributos en su sabor y aroma. Existen 3 subcategorías.

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

- **4.1.1 Cafés regionales:** provienen de una región específica reconocida por sus cualidades particulares. Se le ofrecen al consumidor final puros, sin mezclas.
- **4.1.2 Cafés exóticos:** cultivados en zonas determinadas bajo condiciones excepcionales; poseen características sensoriales y organolépticas que permiten obtener una taza de altísima calidad.
- **4.1.3 Cafés de finca:** producidos en una sola finca, provienen de un solo cultivo, tienen un beneficio centralizado y ofrecen un producto sobresaliente en calidad y consistente en el tiempo. (Federación Nacional de Cafeteros, 2011)



4.2 CAFÉS DE PREPARACIÓN. Son cafés con una apariencia especial por su tamaño y forma, lo que los hace apetecidos en el mercado internacional. También pertenecen a esta categoría los cafés que se buscan de acuerdo a las preferencias de un cliente en particular y se acopian para ofrecer un producto consistente. Entre los de preparación se encuentran:

- **4.2.1 Cafés selectos:** proceden de una mezcla balanceada de varios tipos de café y dan como resultado una taza de excepcional calidad.
- **4.1.2 Cafés Caracol:** cultivados en zonas altas, de los cuales se seleccionan los granos en forma de caracol, producen una taza única de alta acidez.
- **4.1.3 Cafés supremos:** este tipo de café se ofrece según una clasificación granulométrica o tamaño del grano como: Premium, retenido en la malla # 18; Supremo, retenido en la malla # 17; Extra Especial, retenido en la malla # 16 y Europa, retenido en la malla #15.



4.3 CAFÉS SOSTENIBLES. Cultivados por comunidades que tienen un serio compromiso con la protección del medio ambiente, a través de la producción limpia y la conservación de la bioriqueza de sus zonas. También promueven el desarrollo social de las familias cafeteras que los producen. Los clientes los prefieren porque cuidan la naturaleza y promueven el mercado justo con los países en vía de desarrollo.

Cafés orgánicos: este café se cultiva sin la utilización de productos químicos de síntesis como fungicidas, herbicidas, insecticidas y fertilizantes.

- Cafés orgánicos
- Rainforest Alliance
- Utz Certified
- Fair Trade
- Familias Guardabosques
- C
- Relationship Coffees

4.4 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 destinen 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.

4.5 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.

4.6 CAFÉS DE ALTA TOSTIÓN

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.

4.7 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..

Muchos de ellos exigen una certificación en Café Especial.

5. CONDICIÓN Y CALIDAD

Muchos de los **cafés especiales** se comercializan con una certificación expedida por una firma especializada, encargada de inspeccionar y vigilar las prácticas de cultivo, su proceso de trilla, almacenamiento y transporte. Para obtener la certificación se requiere que la finca cafetera tenga registros de las compras de insumos, mano de obra, volumen de café pergamino seco producido, facturas de venta y haber cumplido con todos los requisitos del proceso.

La Federación Nacional de Cafeteros actualmente tiene los siguientes programas de cafés certificados:

5.1 CAFÉS RAINFOREST ALLIANCE: la misión de Rainforest Alliance es proteger los ecosistemas, así como las personas y la vida silvestre que depende de ellos, mediante la transformación de las prácticas del uso del suelo, las prácticas comerciales y el comportamiento de los consumidores.

Los principios básicos de esta certificación son:

- Sistema de gestión social y ambiental.
- Conservación de ecosistemas.
- Protección de la vida silvestre.
- Conservación de los 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.

La Federación Nacional de Cafeteros recibió en el año 2006, el “Premio Corporativo a la Sostenibilidad Mundial”, de Rainforest Alliance, en reconocimiento al compromiso y esfuerzo permanente con la sostenibilidad de las comunidades y por la preservación del medio ambiente en las regiones cafeteras.

5.2 CAFÉS UTZ CERTIFIED: establece normas mundiales para la buena práctica de la producción de café. Responde a dos importantes preguntas de los compradores de café: ¿de dónde proviene mi café? Y ¿cómo fue producido?

Los productores de este café certificado cumplen con el código de conducta que

es el conjunto de normas reconocidas internacionalmente para la siembra de café, en forma responsable, social y ambientalmente y para un manejo eficiente de la propiedad, trazabilidad y seguridad alimentaria. Las líneas más relevantes de este código de conducta son:

- Trazabilidad
- Identificación y separación del producto.
- Sistema de administración, mantenimiento de registros y auto inspección.
- Variedades y patrones.
- Manejo del suelo.
- Uso de fertilizantes.
- Protección de cultivos.
- Cosecha.
- Manejo de postcosecha.
- Salud del trabajador, seguridad laboral y social.
- Medio ambiente.
- Reclamaciones.

5.3 CAFÉS DE COMERCIO JUSTO O FAIR TRADE: es producido por pequeños productores asociados en Cooperativas, con 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. El sello de **comercio justo** es una forma de cooperación comercial destinada a mejorar las posibilidades de los pequeños productores y sus organizaciones.

6. BENEFICIOS PARA EL CAFETERO

Uno de los componentes más importantes del mercado de los **cafés especiales** es el sobre precio que se paga por la calidad o la categoría que el cliente desea. Pero los clientes también quieren saber que el mayor precio pagado llega al productor y no se queda en la cadena comercial

Por esta razón la Federación Nacional de Cafeteros siempre ha garantizado:

- Trazabilidad: hace referencia a que cada uno de los pasos del proceso del cultivo y de la cadena comercial de todo saco de café exportado tenga estricto seguimiento y se puedan comprobar sus costos.
- Transparencia: se asegura total transparencia en la que los beneficios económicos sean transferidos a los cafeteros. Es decir, que los diferenciales de compra se liquiden según los costos, y con el objetivo único de que los productores reciban el mayor sobreprecio posible
- Los cafeteros que se comprometen con la producción y entrega de un café especial reciben el beneficio de los mayores precios en dos momentos:
- El primer pago del mayor precio se hace al momento en que el café es entregado en los puntos de compra de las Cooperativas de Cafeteros. Allí el cafetero recibe el precio determinado para el mercado interno por su café pergamino y un valor adicional según la calidad que se determine después de las pruebas y análisis.
- El segundo pago del mayor precio es entregado a todos los productores que participan en el programa específico de café especial. Este valor se determina según la cantidad de café con la que cada uno contribuyó a la venta total al cliente, y se distribuye equitativamente entre todos los productores. Este pago se realiza una vez el cliente haya cancelado el cargamento de café.

Actualmente la FNC lidera 98 programas de **cafés especiales** en todo el país, de los cuales 53 son programas sostenibles.

7. CAFÉ EN GRUPOS ASOCIATIVOS

Las organizaciones de productores desempeñan un papel fundamental en la incorporación de los cafeteros a la producción de **café especiales** pues permiten:

- Capacitar a un gran número de productores en los principios de la producción de calidad.
- Promover entre los productores la adopción de nuevas tecnologías.
- Fortalecer y fomentar la sana convivencia y la aplicación de los valores humanos como base fundamental de la organización.
- Aprovechar economías de escala en la comercialización de la producción, manejando volúmenes interesantes para los compradores.
- Organizar un sistema de seguimiento o "sistema de control interno" eficaz y participativo para verificar que sus miembros cumplen con las normas de producción de calidad y trazabilidad.
- Gestionar recursos de organismos gubernamentales y ONG para ayudar a la organización y a sus miembros a adoptar los cambios necesarios para posicionarse en el mercado de café de alta calidad.
- Adquirir reconocimiento y posición en el mercado.

8. TENDENCIAS DE LOS CAFÉS ESPECIALES EN EL MUNDO

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

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.

8.1 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.

8.2 PRODUCCIÓN Y EXPORTACIÓN DE LOS PRINCIPALES CAFÉS SOSTENIBLES

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

Figura 3: Participación de las Exportaciones de café

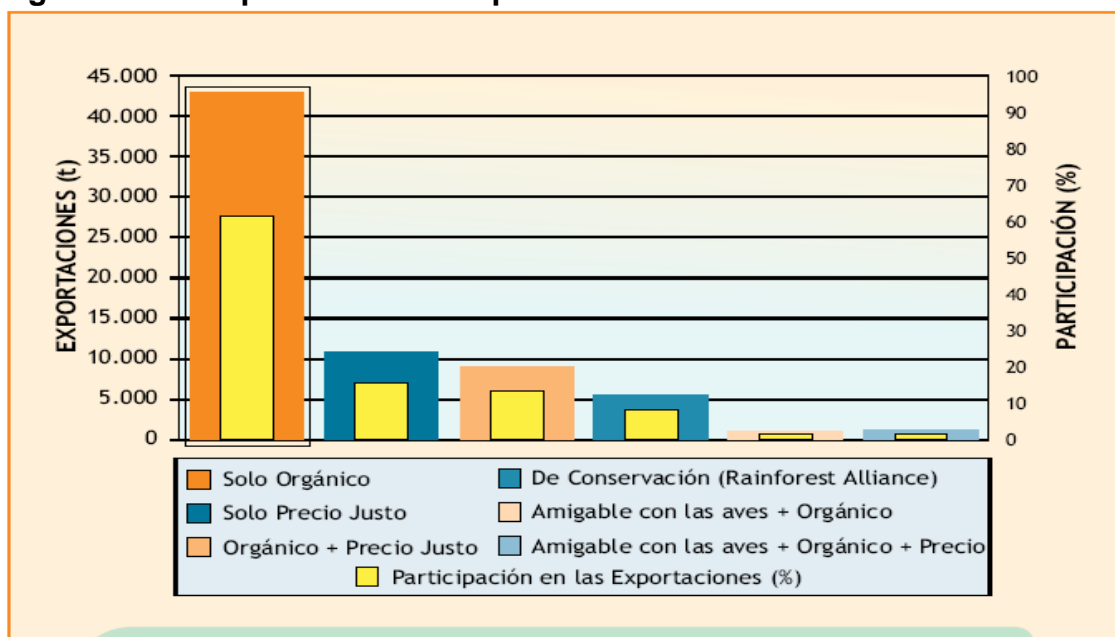


Figura 10.3. Participación de las exportaciones de café sostenible, para tipos de certificación en América Latina (Cosecha 2002/03) (Vieta, 2003).

Fuente: Cenicafe Cafés Especiales 2007.

8.2.2 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”.

8.2.3 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%.

Figura 4: Producción y exportaciones de Café Orgánico.

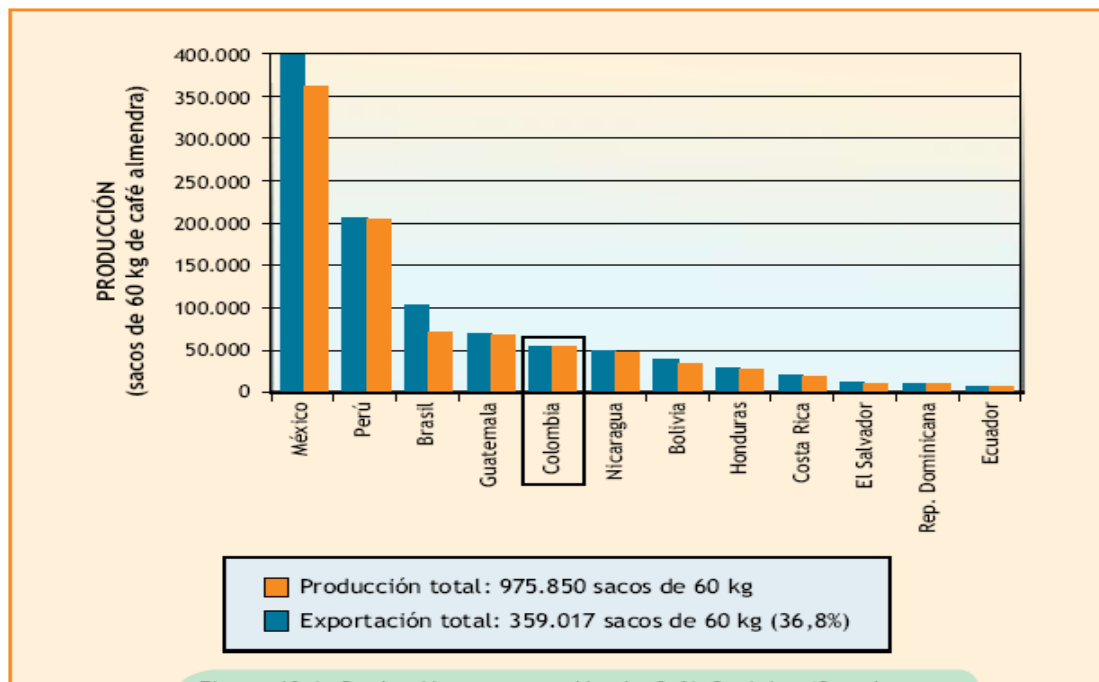


Figura 10.4. Producción y exportación de Café Orgánico (Cosecha 2002/03), en América Latina (Vieta, 2003).

Fuente: Cenicafe Cafés Especiales 2007

Figura 5: Producción de Café Orgánico Rainforest Alliance

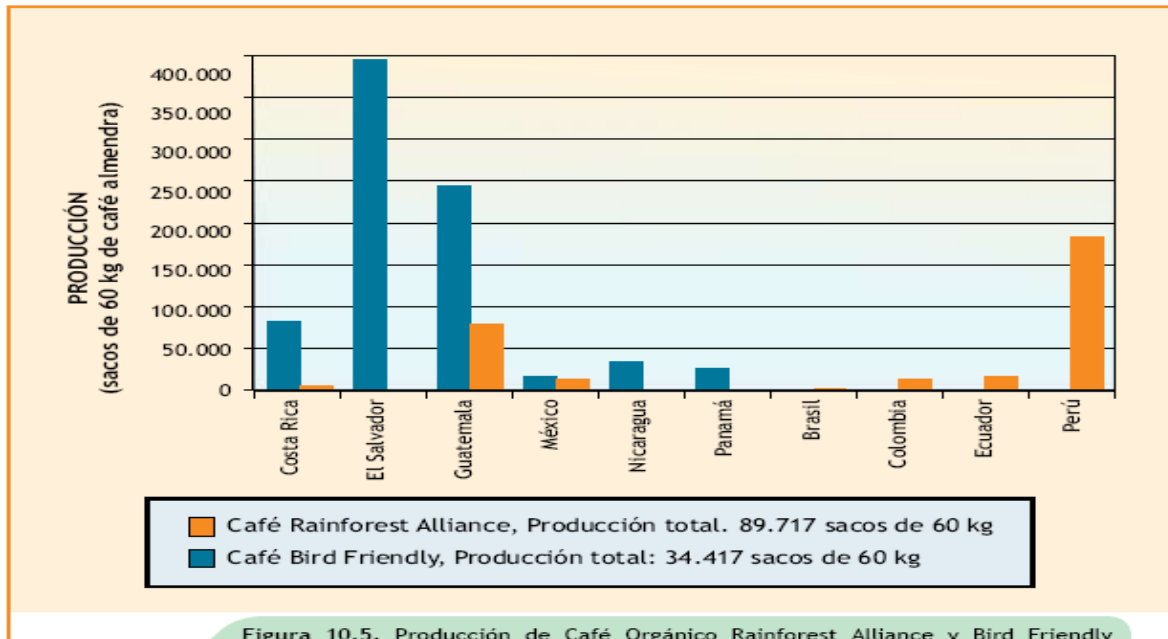


Figura 10.5. Producción de Café Orgánico Rainforest Alliance y Bird Friendly (Cosecha 2002/03), en América Latina (Vieta, 2003).

Fuente: Cenicafe Cafés Especiales 2007.

Figura 6: Producción y exportación de Café de Comercio Justo

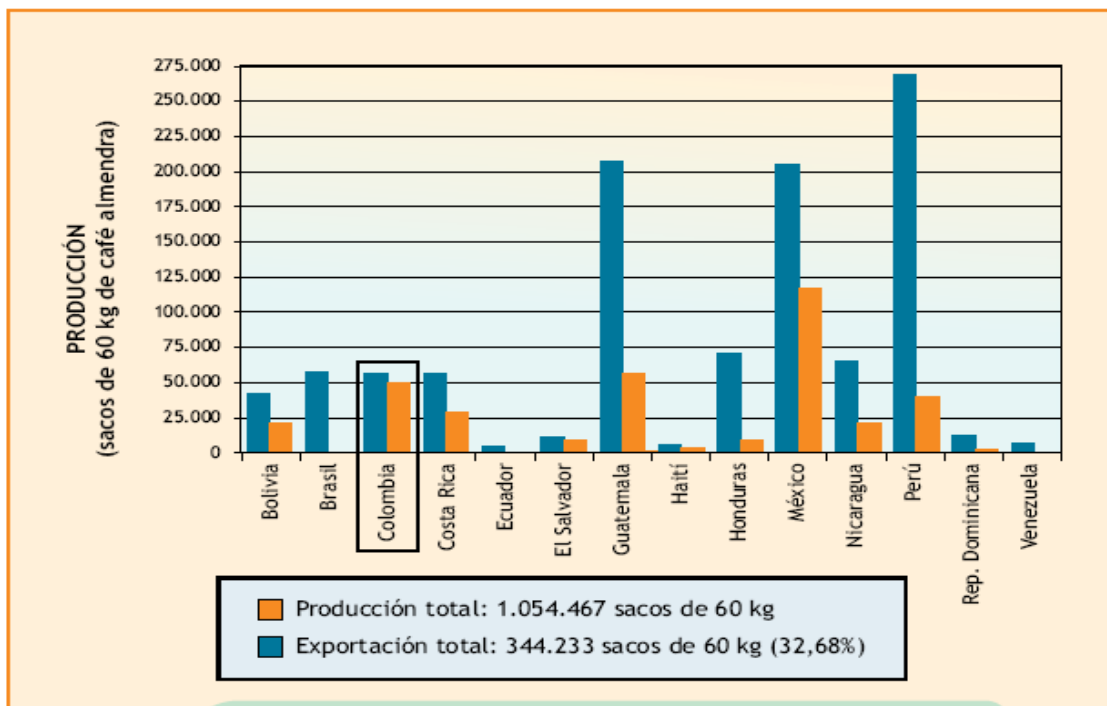


Figura 10.6. Producción y exportación de Café de Comercio Justo (Cosecha 2002/03), en América Latina (Vieta, 2003).

Fuente: Cenicafe Cafés Especiales 2007.

9. 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.

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.

10. CAFÉS CON CÓDIGOS DE CONDUCTA Y ESPECIALES QUE SE VENDEN EN EL MUNDO

10.1 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:

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

10.2 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.

10.2 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 socioambiental 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:

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

10.3 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.

10.4 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.

10.4 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.

10.5 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.

10.5.1 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.

11. 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.

12 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.

13 NESTLÉ NESPRESSO S.A

La compañía fue fundada en 1866 por Henri Nestlé en Vevey, Suiza, donde nuestra sede se encuentra aún hoy en día. Contamos con alrededor de 280 000 personas y tiene fábricas u operaciones en casi todos los países del mundo. Las ventas de Nestlé en el 2010 fueron casi 110 millones de francos suizos.

El factor clave que llevó a la temprana historia de la empresa que se convertiría en la Compañía Nestlé fue la búsqueda Henri Nestlé es una alternativa sana y económica de la lactancia materna para las madres que no podían alimentar a sus niños de pecho.¹ (Nestlé 2011)

¹ NESTLE. Nestlé Nespresso SA. En: [en línea]. Disponible en: http://translate.google.com/translate?hl=es&sl=en&u=http://www.nespresso.com/mediacenter/xml/int/resources/pdf/11.11.09_Boston_3rd_AAA_Forum_Media_Release_EN.pdf&ei=ZxeOTY_GllmftweZ59y9DQ&sa=X&oi=translate&ct=result&resnum=7&ved=0CE0Q7qEwBg&prev=/search%3Fq%3Dnespresso%2Baaa%26hl%3Des%26prmd%3Divns. [Citado 26 Marzo 2011].

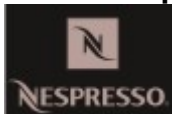
14. NESPRESSO AAA (CAFÉ DE ALTA CALIDAD CON SOSTENIBILIDAD)

14.1 Nespresso es la marca comercial de la compañía Nestlé Nespresso SA, perteneciente al Grupo Nestlé y con sede en Suiza. Sus productos están basados en un sistema propietario de cápsulas individuales que contienen café molido, y máquinas específicas que sean capaces de producir el café a partir del contenido de la cápsula.

A estas alturas, todos sabréis que Nespresso es un sistema de café espresso en cápsulas patentado por Nestlé. Regalo estrella de las últimas dos o tres navidades, uno no está plenamente integrado en la sociedad si no ha hecho cola en la tienda Nespresso de Passeig de Gràcia o si no puede participar en una discusión sobre si el mejor Nespresso es el Roma, el Ristretto o el Descafeinato Intenso.

Nespresso es un sistema totalmente patentado y cerrado. Nestlé licencia la marca Nespresso a fabricantes de cafeteras, pero retiene la propiedad única sobre la fabricación y la elaboración del café. En otras palabras, no puede haber ningún otro fabricante que elabore cápsulas compatibles con el sistema Nespresso. Eso hace que de forma automática los usuarios de Nespresso pasen a encontrarse a merced de Nestlé.

14.1.1 Nespresso:



Con el apoyo de Expocafé COOPERAN hace parte del programa de calidad Sostenible (Programa AAA de Nespresso) ²(Nespresso AAA 2011).

Nespresso es una empresa filial 100% de Nestlé, fundada en Vevey Suiza en 1986, se caracteriza por su producción de cápsulas de café. Nespresso ha tenido un crecimiento anual superior al 30% desde introducción al mercado en 1988. Hoy Nespresso es líder en el mercado europeo de máquinas de café expreso, con representación en más de 35 países y 3 millones de personas afiliadas al Club Nespresso.

En el año 2006, la Cooperativa participó en el programa Nespresso del cual hacen parte los grupos asociativos Familias Cafeteras del Tapado, Nogales y La Linda, al igual que las comunidades de Gibraltar, Contrafuerte y El Salado, del municipio de Jardín, las cuales se caracterizaron por su perfil de taza.

² NESPRESSO. Programa Nespresso aaa. En: [en línea]. Disponible en: <http://www.prnewswire.co.uk/cgi/news/release?id=184236>. [Citado 26 Marzo 2011].

15. PROGRAMA NESPRESSO AAA SUSTAINABLE QUALITY (TM)

El AAA Program es un enfoque innovador para asegurarse que los consumidores y agricultores se pueden beneficiar de la búsqueda de Nestlé Nespresso de la más alta calidad en cada etapa de la cadena de valores.

Nestlé Nespresso utilizará el Tool for the Assessment of Sustainable Quality (TASQ(TM)), para realizar más de 4.500 valoraciones de cultivos. Esta herramienta fue especialmente diseñada para valorar el rendimiento de los cultivos frente a la sostenibilidad y prácticas de cultivos de más alto nivel. No habrá ningún tipo de coste para los agricultores, que es una ventaja a destacar especialmente para las tierras más pequeñas que no tienen los medios monetarios habituales para estas valoraciones.

Rainforest Alliance, una ONG líder en la sostenibilidad de la agricultura y socio de la AAA Program, contará con su equipo de agrónomos establecidos en estos países dedicados al cultivo del café para intercambiar impresiones con los agricultores y proporcionar informes independientes acerca de estas valoraciones de las tierras de cultivo.³(Nespresso AAA 2011).

³ NESPRESSO. Programa Nespresso aaa. En: [en línea]. Disponible en: <http://www.prnewswire.co.uk/cgi/news/release?id=184236>. [Citado 26 Marzo 2011].

4. *Ibid.*, Nespresso AAA.

16. NESTLÉ NESPRESSO SA

Los agricultores asociados, mientras que proporciona a los consumidores con la más alta calidad del café de las granjas, así a lo largo del camino para alcanzar la sostenibilidad. Nespresso lanzó Real renta de los agricultores en 2007, y el trabajo pionero identifica mejora de la calidad y rendimiento como los dos pilos de la crítica la creación de valor económico a largo plazo para los productores de café. (⁴Nestlé 2011)

⁴ Ibid., Nestlé.

17. EXPOCAFE

En el gran compromiso por la calidad Expocafé entró desde el 2003 en el Programa AAA, este programa de cafés especiales es sin lugar a dudas el de mayor exigencia de calidad, solo el 1% de los cafés a nivel mundial logran cumplir con todas las exigencias que Nespresso solicita.

Las regiones deben pasar por años de análisis para entrar en el programa y el café debe cumplir con ciertas especificaciones y condiciones de beneficio que garantizan la más alta calidad, con los mejores aromas y sabores para el cliente más exigente del mundo: el café que llega a Nespresso pasa por 9 puntos de control de calidad y en cualquiera de esos puntos el café puede ser rechazado.

Entrar al programa ha sido un desafío, pero el mayor reto es garantizar el mejoramiento continuo de los hoy 5104 caficultores, ubicados en las 154 veredas, de 12 municipios, de 3 departamentos en los cuales Expocafé ha invertido unos significativos recursos.

Todo este esfuerzo no habría sido posible sin la colaboración de las Cooperativas de Alto Occidente de Caldas, Norte de Caldas, Aguadas y Andes, quienes a través de su misión comercial han apoyado el mejoramiento de la calidad del café AAA irrigando beneficios sociales, económicos y ambientales. De igual manera agradecemos la colaboración de socios como los Comités de Cafeteros de Caldas y Antioquia, la Red de Agricultura Sostenible (RAS), Technoserve y los caficultores AAA que han participado activamente en el programa. ⁵(Nespresso 2011).

⁵ Ibid., Nespresso.

18. COMPONENTES DEL PROGRAMA NESPRESSO:

18.1 LA EXPERIENCIA SUBLIME DEL CAFÉ

El propósito de Nespresso es proveer a sus clientes con una experiencia única de café y por lo tanto trabajan por que cada taza de café se convierta en un verdadero placer.

Esto lo logran a través de tres pilares: la búsqueda de los mejores cafés del mundo, el diseño y creación de las más avanzadas maquinas de café y la oferta de un excelente servicio al cliente.

Una parte muy importante del compromiso de crear una experiencia sublime del café es asegurar que la siembra, venta y producción del café se realice respetando las condiciones sociales y ambientales en los países productores del grano.

18.2 ¿QUÉ ES LA CALIDAD SOSTENIBLE?

En el mundo del café, el término “AA” siempre representó al café de la mayor calidad. En el año 2003, Nespresso se dedicó a crear los primeros cafés AAA en el mundo, al incorporar una A adicional que representa sostenibilidad.

El Programa CALIDAD SOSTENIBLE AAA es un conjunto de prácticas que permite que el caficultor se beneficie del cultivo de café de alta calidad al tiempo que respeta los principios de sostenibilidad. No se trata de una solución a todos los problemas que afectan a los productores de café de todo el mundo, pero es el firme compromiso de Nespresso con los agricultores que producen café Nespresso AAA.

18.3 LA BÚSQUEDA DE LA CALIDAD SOSTENIBLE

El viaje hacia la CALIDAD SOSTENIBLE AAA únicamente puede realizarse con la colaboración de las diferentes partes involucradas en el cultivo, refinación, transporte y comercialización del café.

Durante el trayecto hacia AAA Nespresso ha consultado a expertos en sostenibilidad dentro de su casa matriz Nestlé y también con consultores independientes. Han trabajado de la mano con sus proveedores de café verde para explorar nuevas formas de colaboración para el futuro y han creado nuevas relaciones con expertos independientes en agricultura sostenible como Rainforest Alliance.

Lo más importante del impulso de Nespresso hacia la AAA es que ha permitido dedicar más tiempo a escuchar y trabajar con los agricultores, quienes se han comprometido en la búsqueda de la calidad sostenible en el café. Es el hecho que

el agricultor es para Nespresso el centro de su programa lo que hace verdaderamente único al programa AAA.

18.4 CREANDO CAFÉ SOSTENIBLE

Una vez Nespresso comenzó a comprar café de regiones específicas y a producir café de la mayor calidad, se propuso la meta de ayudar a los caficultores a cultivar café con CALIDAD SOSTENIBLE AAA. La forma de introducir los principios de AAA fue a través de la Herramienta de Evaluación de la Calidad Sostenible (TASQ™). Éste proceso ha familiarizado al caficultor con los requerimientos para la producción de café de denominación AAA, inicialmente a través de una única y práctica guía de autoevaluación.

Después de esto se trabaja con un equipo de técnicos en estrecha colaboración con Rainforest Alliance, en la creación de talleres para capacitar a los agricultores y en las prácticas agrícolas AAA. Luego, las fincas son evaluadas por los técnicos y este proceso de evaluación es verificado independientemente por la organización Rainforest Alliance. Ésta evaluación culmina en un plan de administración para cada finca donde se establece.

18.5 LAS PRIMERAS MEZCLAS 100% AAA

En Octubre de 2005, Nespresso alcanzo un hito muy significativo. Uno de los Grandes Cafés más populares, Volluto, se convirtió en la primer capsula con un 100% de café con CALIDAD SOSTENIBLE AAA™. Luego, en Noviembre de 2006, Caffè Forte se añadió a la gama de Grandes Cafés Nespresso, el cual está compuesto 100% por café con CALIDAD SOSTENIBLE AAA. Hoy en día, 30% del total del café verde comprado por Nespresso proviene del programa AAA y la meta de Nespresso es incrementar éste porcentaje hasta un 50% para el 2011.

19 EL COMPROMISO CON LA CALIDAD SOSTENIBLE AAA

Nespresso está comprometido con sus clientes para asegurar el suministro a largo plazo de café con calidad AAA y para asegurar que su café sea producido respetando al caficultor y al medio ambiente.

Las intenciones de Nespresso son construir relaciones a largo plazo con los caficultores que producen cafés AAA. Su compromiso con el caficultor se hace por medio de las siguientes formas:

- Primero, pagan un premio a los cafés AAA que compran.
- Segundo, invierten en evaluaciones de las fincas y en procesos de verificación y éstos costos no los transmiten al caficultor.
- Tercero, analizan la información de las evaluaciones TASQ™ y trabajan con el caficultor para sugerir y realizar mejoras al nivel de las fincas y a nivel regional.

19.1 PROYECTO EN CAMPO

Una vez los caficultores que pertenecen al programa AAA han sido evaluados, Nespresso en compañía de sus proveedores, comunidades locales, cooperativas, los técnicos, los caficultores y las agencias de desarrollo trabajan por establecer proyectos en campo que permitan que las fincas y las comunidades avancen en el programa de CALIDAD SOSTENIBLE AAA y que al mismo tiempo se beneficien de las ventajas económicas, sociales y ambientales que se derivan del mismo.

19.2 EL FUTURO

La búsqueda de la CALIDAD SOSTENIBLE AAA no es un proyecto a corto plazo. Es un compromiso a largo plazo para evolucionar hacia los altos estándares de la CALIDAD SOSTENIBLE AAA. Nespresso se ha comprometido a que el 50% de su café sea AAA para el 2010 y ésta es una meta que solo puede lograrse mediante una estrecha colaboración con sus proveedores, los agricultores, y Rainforest Alliance.

Figura 7: Logo Nespresso AAA.



Fuente: Nespresso AAA.

19.3 REQUISITOS DEL PROGRAMA:

El programa de calidad Nespresso AAA, presenta unas condiciones a los productores que deseen pertenecer al programa, los cuales se dividen en requisitos de ingreso, permanencia y mejora continua.

19.4 INGRESO:

Para ello, la finca debe estar ubicada en el Municipio de Jardín, tener más de 1,500 árboles sembrados, y estar en una altitud entre los 1600 y los 2000 msnm. Y por último, diligenciar la cartilla de autoevaluación.

19.5 PERMANENCIA:

El productor mediante la disposición de las garantías a las que se hace acreedor por parte del programa, el cual busca fijar fidelidad en los productores, garantiza una permanencia en el programa para la producción de café de buena calidad.

19.6 MEJORA CONTINUA:

El productor debe de venderle el café al programa, permitir el apoyo con asistencia técnica y sembrar variedades que permita mantener el perfil en taza.

20. METODOLOGIA

- Rastreo de información sobre las organizaciones que están impulsando el programa Nespresso AAA, en el Municipio de Jardín. Se remitirá a artículos relacionados con el tema, canales de T.V, revistas, documentales, libros, folletos, enciclopedias, radio, periódicos, el internet y las entrevistas personales con los ejecutores de dicho programa.
- Estudios de caso similares en otras regiones del país y en otros países productores de café. Esta información se encuentra consignada en el internet, libros y manuales técnicos de producción de café.
- Análisis de la información obtenida en los puntos anteriores. Esto dará una perspectiva de las bondades o inconvenientes del Programa Nespresso AAA.
- Recopilación de información y consignación en un documento archivo para su posterior análisis y ordenamiento en el proceso de formulación.
- Visitas progresivas (semanalmente) al Municipio de Jardín, con el propósito de realizar entrevistas personales con los Coordinadores del Programa Nespresso AAA, Técnicos extensionistas de la Federación Nacional de Cafeteros y productores de café beneficiario del Programa. Esta actividad permitirá involucrarse más en el tema y en las actividades operativas de ejecución del programa.
- Visitar las fincas cafeteras del Municipio de Jardín que se encuentran adscritas al Programa Nespresso AAA, hablar con sus propietarios y/o productores para identificar de cerca el proceso de producción de café bajo el Programa y apreciar el grado de satisfacción.
- Copilar la información en un documento monográfico, en donde se plasme toda la información posible sobre los resultados y beneficios obtenidos por los productores de café, con la implementación del Programa de Calidad Nespresso AAA en el Municipio de Jardín. Esta actividad se desarrollará con el consolidado de la información de los puntos anteriores.

21|. RESULTADOS

- Para la zona en donde se desarrollo el trabajo se evidencio amplia satisfacci3n por parte de los caficultores frente al programa de calidad de café Nespresso AAA.
- Se observo que los productores de café han mejorado sustancialmente su calidad de vida con la implementaci3n del programa de calidad Nespresso AAA.
- Se determino que la prima que reciben los caficultores que producen café Nespresso AAA, genera una mejora en los ingresos percibidos por las ventas de su cosecha.
- La aceptaci3n del Programa de Calidad Nespresso AAA es a tal nivel por parte de los caficultores, que en la actualidad las solicitudes de ingreso han desbordado la capacidad prevista por el organismo a tal punto que se ven en la obligaci3n de ampliar sus instalaciones.
- Con el Proyecto Piloto de la centran de compra y beneficio de café en cereza, los caficultores ven mejorado su nivel de vida debido a que ahora pueden emplear más tiempo para dedicarle a sus familias y por ende, ahorran gastos en infraestructura.

22. CONCLUSIONES.

La Federación Nacional de Cafeteros ha venido fomentando en los últimos años la creación y fortalecimiento de grupos de caficultores dedicados a producir cafés de buena calidad y con características de sabor especial. Esta iniciativa ha generado un refuerzo en la caficultura de las zonas productoras del país, generando nuevos estándares de calidad y posicionando aun mejor el café de calidad de Colombia.

El Programa de Cafés Especiales de Calidad Nespresso AAA, ha generado una reactivación y recuperación de la actividad cafetera en el Municipio de Jardín, todo esto, ha fomentado las renovaciones de cafetales envejecido y el cambio de variedades susceptibles a la Roya por variedades resistentes, además se está incrementando al área del parque cafetero a raíz de innumerables nuevas siembras que se están presentando.

Jardín es un Municipio cuya actividad económica principal aún sigue siendo el café, y con la introducción de estos programas de fortalecimiento a la caficultura, el apoyo de La Federación Nacional de Cafeteros y de la Cooperativa de Caficultores de Andes, en pro del desarrollo cafetero del Municipio, han logrado mejorar la calidad de vida y garantizar el bien estar de las familias cafeteras del Municipio.

El cultivo del café es generador de empleo en el Municipio de Jardín, gestor de desarrollo y garante de cierta estabilidad económica. En la actualidad se presenta como sustento de más de 300 familias cafeteras que hacen parte del programa de Cafés de Calidad Nespresso AAA, programa que ha permitido que el cultivo sea tenido nuevamente en cuenta en el Municipio como actividad agrícola principal y de carácter rentable. Por tal motivo, el cultivo del café es y seguirá siendo la alternativa agrícola más viable para las familias caficultoras del país.

23. RECOMENDACIONES

- Estandarizar de forma más equitativa los procesos de ingreso al Programa para los caficultores.
- Desarrollar un mejor plan de capacitaciones a los cafeteros, en cuanto a los procesos de ingreso, metodología de verificación del programa y componentes técnicos del cultivo de café.
- La Cooperativa de Caficultores de Andes, debe diseñar una mejor estrategia para realizar las actividades de compra de café en cereza, de forma que logre abarcar la totalidad del territorio del municipio donde se cultive el café.
- Con los márgenes de rentabilidad que genera la comercialización del café, La Cooperativa y Nespresso deben incrementar en un 40 % o 50 % el valor pagado por la prima a los caficultores.

24. REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

ARCILA P., J.; Farfán V., F.; Moreno B., A.; Salazar G., L. F.; Hincapié G., E. Cafés Especiales Mayo 2007 pág. 234-246. [citado Noviembre 12 2011].

CENICAFE. Cafés Especiales. En: [en línea]. Disponible en: http://cenicafe.org/modules.php?name=Cafes_Especiales. [Citado 26 Marzo 2011].

CAFÉ DE ANTIOQUIA. Cafés Especiales. En: [en línea]. Disponible en: http://cafedeantioquia.com/index.php?option=com_content&view=article&id=74&Itemid=89. [Citado 26 Marzo 2011].

COOPERATIVA DE CAFICULTORES DE ANDES. Nespresso. En: [en línea]. Disponible en: <http://www.coopeandes.com/cafes-especiales.php#2>. [Citado 26 Marzo 2011].

ENTREVISTA, Liliana María Franco, Coordinadora Programa Cafés Especiales – Municipio de Jardín. Jardín, Marzo 19 de 2011.

FEDERACION NACIONAL DE CAFETEROS. Cafés Especiales. En: [en línea]. Disponible en: http://www.federaciondecafeteros.org/clientes/es/nuestra_propuesta_de_valor/portafolio_de_productos/nuestro_cafe_especial/. [Citado 26 Marzo 2011].

GOOGLE. Expo Café. En: [en línea]. Disponible en: <https://sites.google.com/a/expocafeaaa.com/sites/system/app/pages/meta/dashboard>. [Citado 26 Marzo 2011].

GOOGLE. Programa Nespresso aaa. En: [en línea]. Disponible en: <https://sites.google.com/a/expocafeaaa.com/cluster-expocafe-aaa/nespresso/el-programa-de-nespresso>. <https://sites.google.com/a/expocafeaaa.com/cluster-expocafe-aaa/nespresso/enfoque-de-nespresso>. <https://sites.google.com/a/expocafeaaa.com/cluster-expocafe-aaa/nespresso/el-cafe-de-nespresso>. [Citado 27 Marzo 2011].

INATITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICAÍÓ. Es la recopilación de las siguientes Normas Técnicas Colombianas –NTC– las normas NTC 1160, NTC 1307, NTC 1308 y NTC 4490. **ICONTEC, 2001. 7 h.** En: [en línea]. Disponible en: [www.icontec.org/.../compendio de tesis y otros trabajos de grado](http://www.icontec.org/.../compendio%20de%20tesis%20y%20otros%20trabajos%20de%20grado). [Citado 11 de Marzo 2011].

INSTITUTO COLOMBIANO DE NORMAS TÉCNICAS Y CERTIFICACIÓN. Trabajos escritos: presentación y referencias Bibliográficas. Santafé de Bogotá: ICONTEC, 2008.

NESTLE. Nespresso. En: [en línea]. Disponible en: <http://ideesicontraidees.blogspot.com/2009/02/n Nespresso-y-los-estandares-abiertos.html>. [Citado 26 Marzo 2011].

NESPRESSO. Programa Nespresso aaa. En: [en línea]. Disponible en: <http://www.prnewswire.co.uk/cgi/news/release?id=184236>. [Citado 26 Marzo 2011].

NESTLE. Nestlé Nespresso SA. En: [en línea]. Disponible en: [http://translate.google.com/translate?hl=es&sl=en&u=http://www.nespresso.com/m ediacenter/xml/int/resources/pdf/11.11.09 Boston 3rd AAA Forum Media Release EN.pdf&ei=ZxeOTY GllmftweZ59y9DQ&sa=X&oi=translate&ct=result&resnum=7&ved=0CE0Q7qEwBg&prev=/search%3Fq%3Dnespresso%2Baaa%26hl%3Des%26prmd%3Dvns](http://translate.google.com/translate?hl=es&sl=en&u=http://www.nespresso.com/m ediacenter/xml/int/resources/pdf/11.11.09%20Boston%203rd%20AAA%20Forum%20Media%20Release%20EN.pdf&ei=ZxeOTY%20GllmftweZ59y9DQ&sa=X&oi=translate&ct=result&resnum=7&ved=0CE0Q7qEwBg&prev=/search%3Fq%3Dnespresso%2Baaa%26hl%3Des%26prmd%3Dvns). [Citado 26 Marzo 2011].

NESTLE. Historia Nestlé. En: [en línea]. Disponible en: <http://translate.google.com/translate?hl=es&sl=en&u=http://www.nestle.com/&ei=yw-OTYulC4PNtweP8eG5DQ&sa=X&oi=translate&ct=result&resnum=1&ved=0CCEQ7qEwAA&prev=/search%3Fq%3Dnestl%25C3%25A9%2Bsa.%26hl%3Des%26prmd%3Dvns>. [Citado 26 Marzo 2011].

WIKIPEDIA. Nespresso. En: [en línea]. Disponible en: <http://es.wikipedia.org/wiki/Nespresso>. [Citado 26 Marzo 2011].