



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura



# Estrategia de diferenciación por su origen y control de calidad de producto de la Denominación de Origen Protegida (DOP) Café de Valdesia, República Dominicana



**Richard Peralta Decamps**  
Director Ejecutivo



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Contenido

Estrategia País

Café de Valdesia

Conclusiones y  
recomendaciones



# Estudio de caracterización

## Químico

- Ácidos grasos
- Cafeína
- Ácidos clorogénicos
- Sacarosa
- Trigolenina

## Físico

- Defectos
- Tamaño
- Apariencia
- Densidad
- Rendimiento

## Sensorial

- I. Aroma
- C. Aroma
- Acidez
- Cuerpo
- Amargo

## Jurado Intl.

- Aroma
- Acidez
- Cuerpo
- Dulzor
- Frutado

MAS DE 800,000 DATOS

- Textura
- pH
- Mat. Orgánica
- Mg
- Ca
- Al

- Latitud
- Longitud
- Altitud
- Temperatura
- Pluviometría
- Zona Muestreo

- Preferencia

## Tecnológica

- T. Fermentación
- T. Secado

- Fertilización
- Control de mal.
- Sombra
- Manejo de tej.
- Variedad
- Ep. Floración
- Ep. Cosecha
- Rendimiento
- Edad café



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Sellos de calidad diferenciada en función del origen en RD



0 — 48.8km



IHCAFE  
INSTITUTO HONDUREÑO DEL CAFÉ



Valdesia



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Factores de diferenciación



Gourmet

Solidario

Sostenible

Certificado

Único



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Atributos de calidad material

Físicas

Químicas

Organolépticas



## Granulometría



75% sobre malla 17

Mayor del país



## Composición



Cafeína

Sacarosa



## Sensorial



Cuerpo medio, acidez suave

Sabor dulce, taza limpia

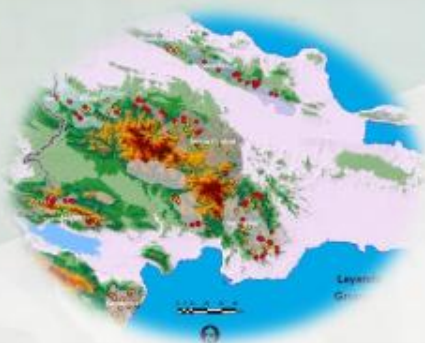


# Determinantes

Suelos y Clima

Variedades

Cultura



## Óptimos



Pluviosidad y distribución

pH y CICE



## Arábigas



Typica

Caturra



## Know How



Recolección a mano

Fermentación



# Pliego y certificación

Origen  
geográfico

Calidad  
material

Procesos  
PTE

ISO  
17065

Organismo de  
certificación

ISO  
17020

Organismo de  
inspección

ISO  
17025

Laboratorio de  
pruebas





# Zonificación



Los municipios total o parcialmente incluidos en la zona de producción del café uva de la denominación de origen “Café de Valdesia” son: 1) de San Cristóbal: Villa Altagracia, Cambita Garabitos y Los Cacaos; 2) de Peravia: Bani; y 3) de Ocoa: San José de Ocoa, Sabana Larga y Rancho Arriba.

La Superficie total de 125,066.98 ha y una superficie dedicada al cultivo del café de aproximadamente 22,275.98 ha.



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Órgano de gestión



Consejo Regulador del  
Café de Valdesia



Consejo Dominicano  
del Café (CODOCAFE)

- Representa
- Defiende
- Promueve

- Inspecciona
- Realiza pruebas
- Certifica



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Calidad material

<b>VARIETADES</b>	Typica y Caturra
<b>BENEFICIADO</b>	Vía húmeda
<b>FORMA DEL GRANO</b>	Mayormente oblongo y uniforme
<b>DENSIDAD APARENTE</b>	$\geq 675$ g/l
<b>GRANULOMETRÍA</b>	Mínimo 75% del peso $\geq 17$ y máximo 5% del peso $< 16$
<b>COSECHA</b>	Nueva
<b>DEFECTOS</b>	$\leq 22$ defectos y $\leq 1$ defecto primario por muestra de 350 gramos
<b>COLOR</b>	Verde grisáceo homogéneo
<b>HUMEDAD</b>	10 - 11.5 %
<b>NOTA SENSORIAL</b>	Taza limpia y nota $\geq 75$ escala LRHM



# Calidad material

SCAA Color Tile	Denominación Español	Denominación en Inglés
Tile # 35	Oscuro	Espresso, European, o High
Tile # 45	Medio oscuro	Vienesse o Full City
Tile # 55	Medio	Medium High, American o City

Molienda	Diámetro medio (mm)
Gruesa	0.701-0.900
Media	0.501-0.700
Fina	0.351-0.500
Muy fina	0.100-0.350



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Sistema de certificación



CONSEJO DOMINICANO DEL CAFE  
CODOCAFE



FINCA



B. H.



B. S.



TOSTADURÍA

INSPECCION

MUESTREO Y ANÁLISIS

CERTIFICACIÓN



Valdesia



**1,085,213 toneladas métricas**

carbono contenido en la biomasa del bosque  
cafetalero de la región Valdesia ronda en

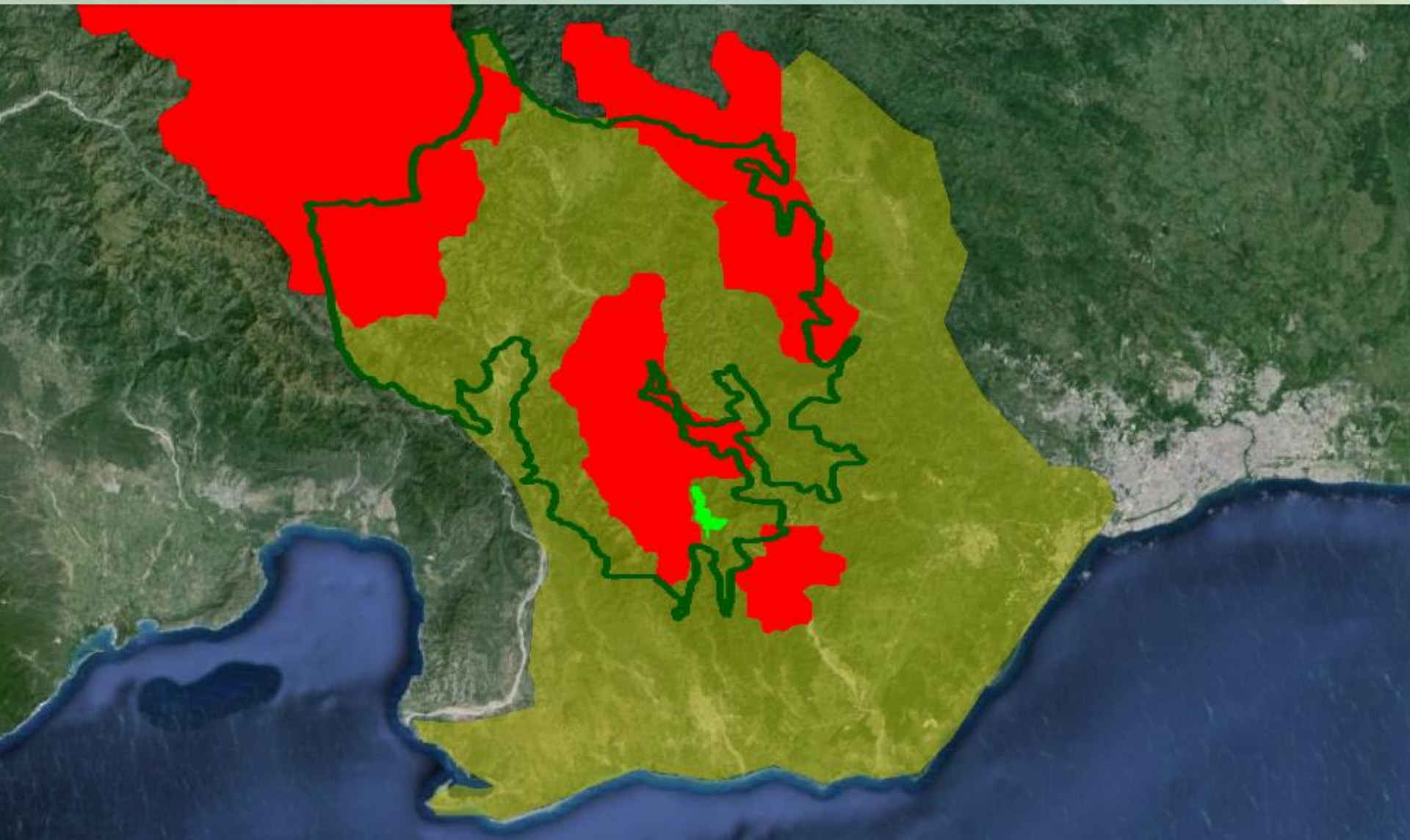
**119,225 toneladas métricas**

Capacidad de fijación de carbono por año del  
bosque cafetero de la región Valdesia



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Sostenibilidad





XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Sostenibilidad



**Carpintero  
(*Melanerpes striatus*)**



**Barrancolí (*Todus angustirostris*)**



**Cotorra (*Amazona ventralis*)**



**Papagayo  
(*Priotelus roseigaster*)**



**Cigua palmera  
(*Dolus dominicus*)**



**Perico (*Aratinga chloroptera*)**



**6.3 m<sup>3</sup>/seg**



**204 MW**



**193,456 tareas**

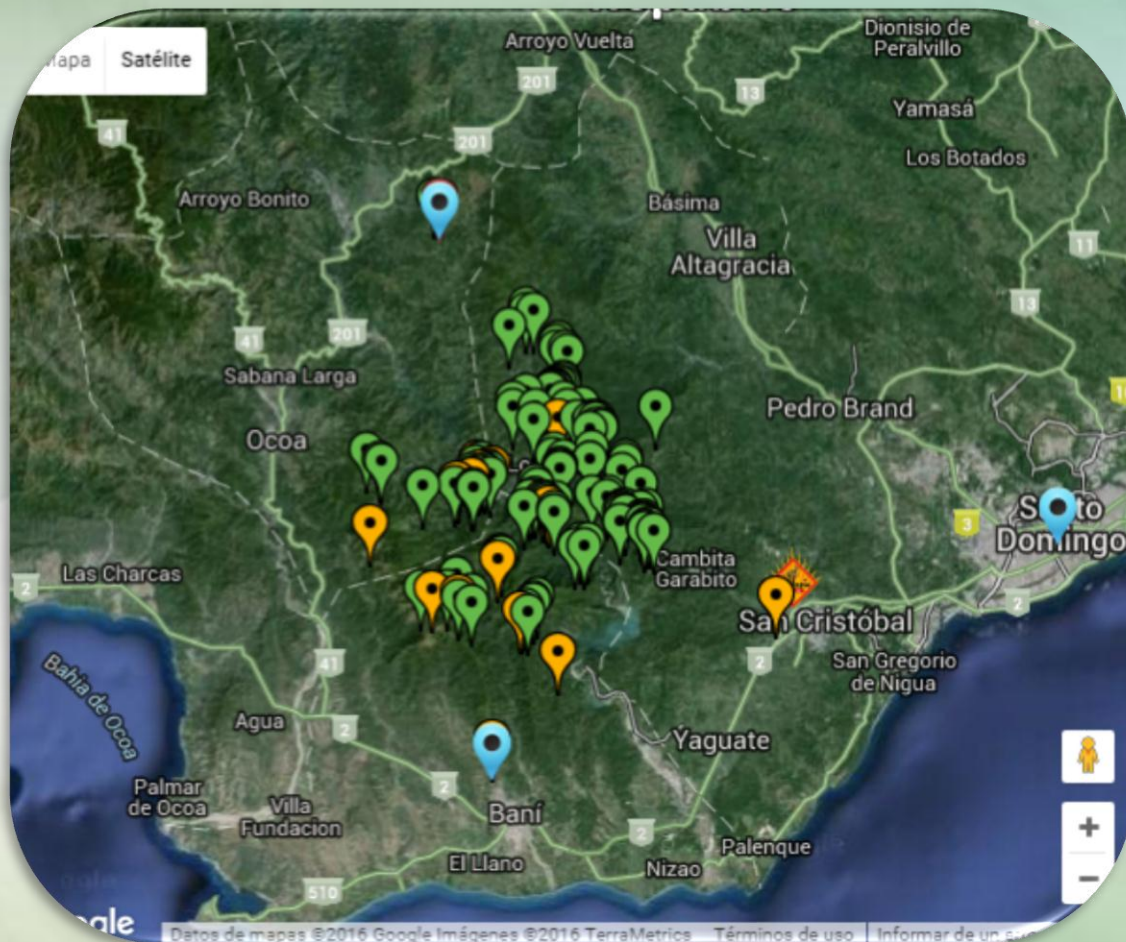


**3.1 millones  
de habitantes**



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Certificación de usuarios



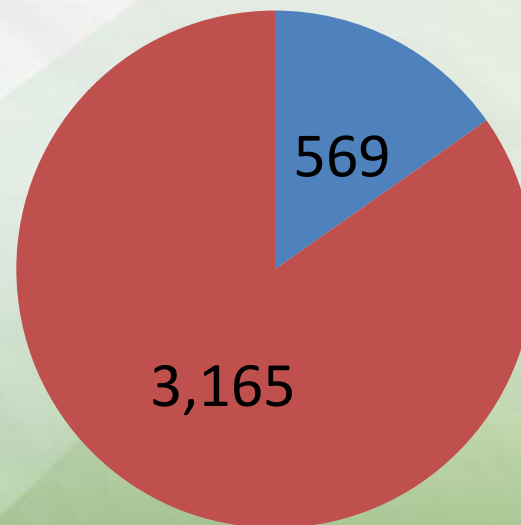
**569** fincas

**28** beneficios húmedos

**04** beneficios secos

**03** tostaudrías

**05** exportadores





XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Promoción

**Valdesia**  
Our best coffee  
*El caficultor*  
ORGANO DE DIFUSION  
REGULADOR DE LA  
DE ORIGEN CAFÉ DE

LA REGIÓN »

April 27, 2015 | Noticias  
Lanzan página de Facebook

Nuevo video  
del Café Valdesia

Lanzan nuevos materiales  
promocionales (pág. 4)

La crisis de la caficultura y  
el liderazgo cafetero (pág. 5)



FACTORES NATURALES  
UNO DE LOS CAFÉ M  
FINOS DEL MUNDO

**Café de Valdesia**



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

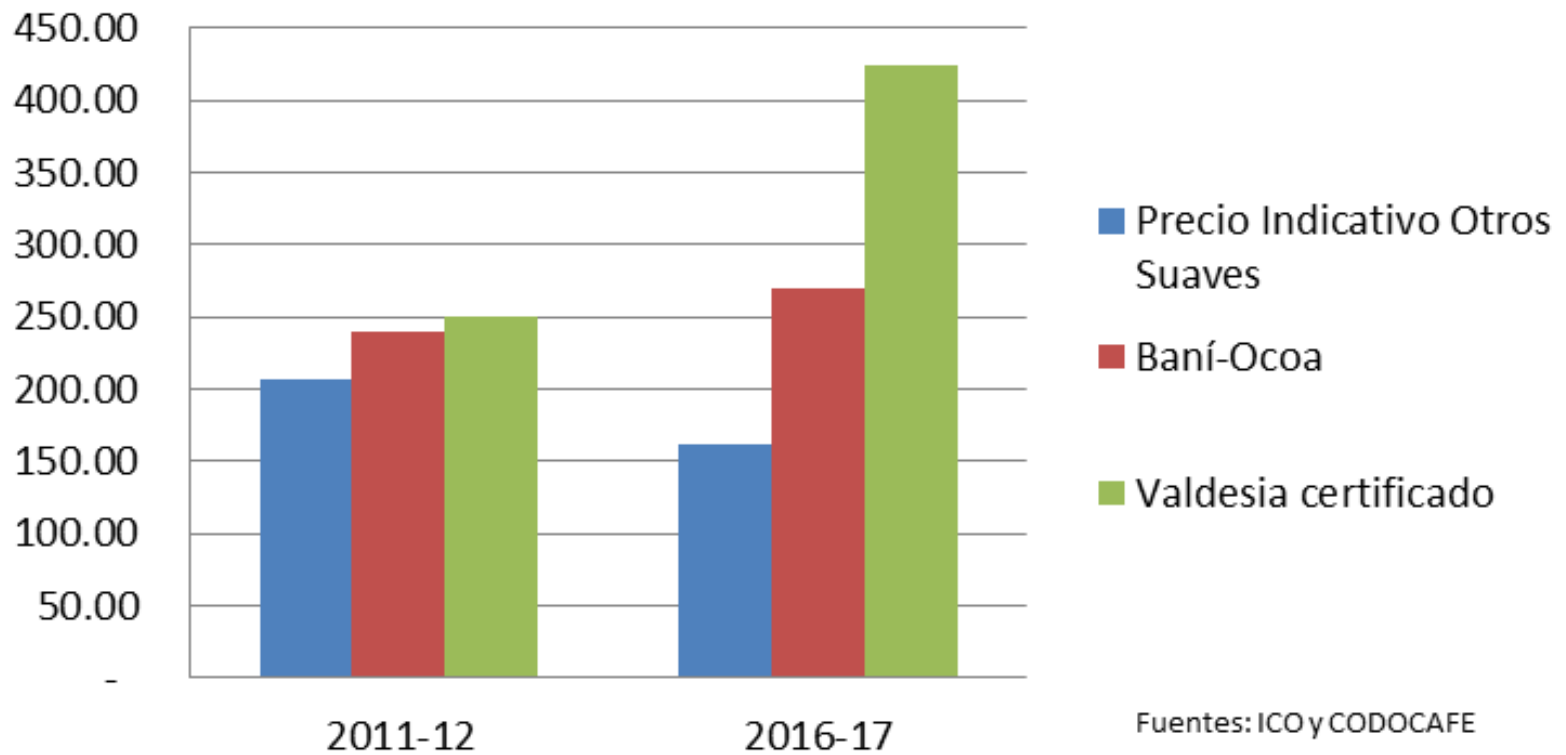
# Protección legal





# Agregación de valor

**Gráfico 1. Precios promedio anuales indicativo y de exportación de café, según año cafetero**





# Conclusiones

1. La estrategia de diferenciación que representa la DOP Café de Valdesia ha logrado avanzar de forma satisfactoria en varias áreas de trabajo, a saber:
  - Definición de los atributos de calidad material y simbólica que sustentan la diferenciación
  - En la parte de protección legal, el reconocimiento concedido por la Unión Europea, que valida su estatus de DOP, proyecta su singularidad.
  - El Consejo Regulador, como órgano de gestión de la DOP, es funcional y lleva a cabo proyectos específicos para impulsar el desarrollo de este sello de calidad diferenciada.
  - El apoyo recibido del Estado dominicano, a través de CODOCAFE, ha sido invaluable de cara a la materialización de sus objetivos sus objetivos.



# Conclusiones

- La acreditación bajo estándares ISO de los servicios que intervienen en la certificación del Café de Valdesia han permitido profesionalizar los servicios de inspección, certificación y análisis de laboratorio, al tiempo que se ofrece al mercado mayor garantía sobre los atributos materiales y simbólicos del café certificado.
  - Se ha logrado ir construyendo un escenario de valorización del café de la región Valdesia (tanto certificado como no certificado). En el último año, el sobreprecio pagado por el Café de Valdesia certificado ha sido bastante sensible respecto del no certificado.
2. Sin embargo, requiere fortalecer el trabajo en otros tópicos igualmente importantes de cara a la consecución de sus objetivos futuros.



# Recomendaciones

- 1) Continuar el proceso de reconocimiento y protección legal internacional de esta DOP;
- 2) Fortalecer el rol del Consejo Regulador como captador de recursos y ejecutor de proyectos que permitan implementar el plan estratégico del Consejo Regulador;
- 3) Expandir el proceso de capacitar, estimular y captar productores, beneficiadores, exportadores y tostadores de café de la región Valdesia a fin de incorporarlos a la DOP;
- 4) Reforzar la estrategia de marketing de la DOP, con énfasis en la promoción del producto; e) gestionar el establecimiento de alianzas duraderas con socios comerciales solventes en los mercados de destino;
- 5) Promover el establecimiento de un esquema de participación claro y equitativo entre los actores de la cadena que permita distribuir más equitativamente el valor agregado que genera la DOP; y
- 6) Estimular la incorporación de los tostadores de la región hacia la fabricación de Café de Valdesia para el mercado interno y la exportación.





XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Reflexión final

La multiplicidad de factores que es menester abordar de cara al desarrollo exitoso de una DO implica, en esencia, una estrategia de mediano y largo plazo que suele poner a prueba la sostenibilidad del proyecto, puesto que existe un desbalance entre la alta inversión que hay que hacer al inicio versus la obtención de los resultados esperados que es a mediano plazo.

Lo anterior induce a invitar a aquellos consejos reguladores que están enfrascados en estrategias de diferenciación a partir de la figura de la DO, a no desmayar en la dirección de ir perfeccionando paulatinamente la esencia y operatividad de sus sellos de origen.



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura



# ¡MUCHAS GRACIAS!

**Dr. Richard Peralta Decamps**

Director Ejecutivo

Consejo Regulador del Café de Valdesia, Inc.

Tel.: 809-565-1607

Móvil: 809-910-3001

[info@valdesia.com](mailto:info@valdesia.com)

[rperalta@qcoffee.com.do](mailto:rperalta@qcoffee.com.do)

— Consejo Regulador —

**Café de Valdesia**

