



# Como la Junta de Industria de Café (CIB) Ayuda al Cafe Jamaica Blue Mountain a Mantener su Estatus en el Mercado

Presentador: Rupert Frith  
**Coffee Industry Board**

1 Willie Henry Drive  
Kingston 13



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Introducción

El **Mundialmente Famoso Café de Jamaica** ha logrado por siglos la admiración de amantes del café a través del mundo.

Como las mas **finas artesanías** del mundo, el cuidado y procesamiento del Café de Jamaica es llevado a cabo por **artesanos con gran habilidad**.







XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Esa Taza Maravillosa

- La experiencia del Café Blue Mountain integra una taza de excepcional balance, aroma intenso y sabor delicado.
- Acidez cítrica, agradable y moderada.
- Cuerpo suave y cremoso.
- Un pos gusto dulce y prolongado de la exquisita experiencia.



*Un rango intrincado de notas de sabor que puede incluir dentro del bouquet un toque sutil de:  
frutas exóticas, flores tropicales, hierbas,  
especias y chocolate*



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# ¿Donde se siembra el Café?

## Área de Blue Mountain

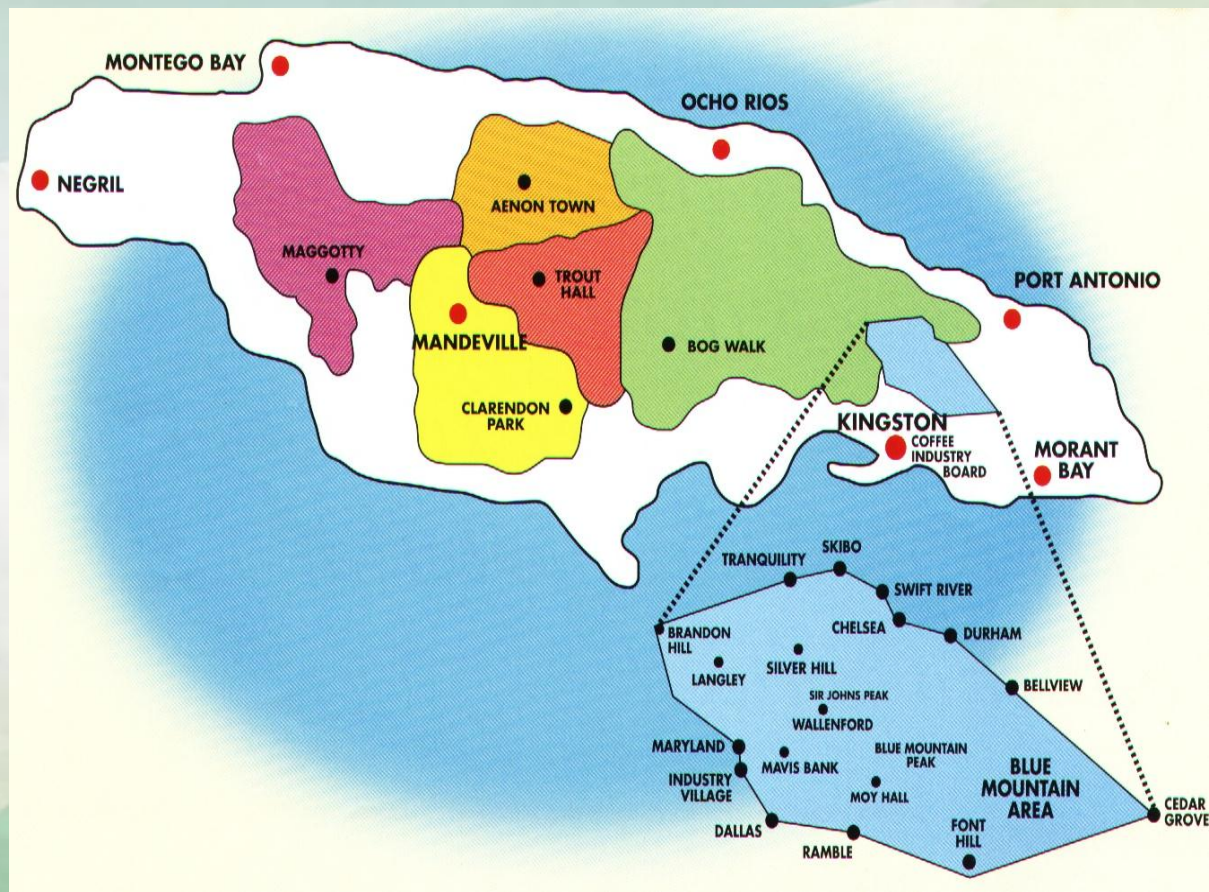
- Secciones de Portland, St. Thomas y St. Andrew.

**Aproximadamente 1,500 Hectáreas**

## Área Que No Es Blue Mountain

- Manchester
- Clarendon
- St. Ann
- St. James
- St. Elizabeth
- St. Catherine
- St. Mary

**Aproximadamente 5,000 Hectáreas**



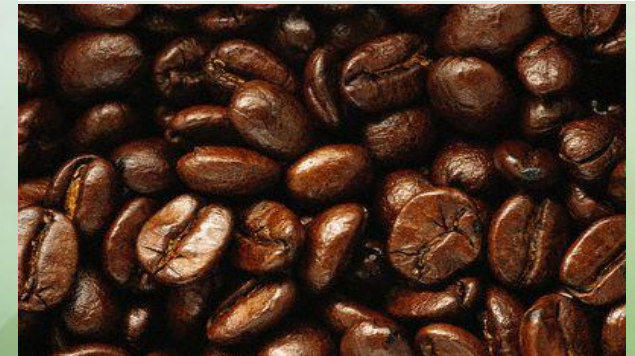




XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# La Junta de la Industria del Café (CBI)

- **Establecida por medio del Decreto Regulatorio de la Industria del Café de 1948 para:**
  - Animar el desarrollo de la industria de Jamaica de café.
  - Promover el bienestar de las personas involucradas en la industria.
  - Proteger la **CALIDAD** del Café de Jamaica.
  - único Exportador de café verde de Jamaica al mundo

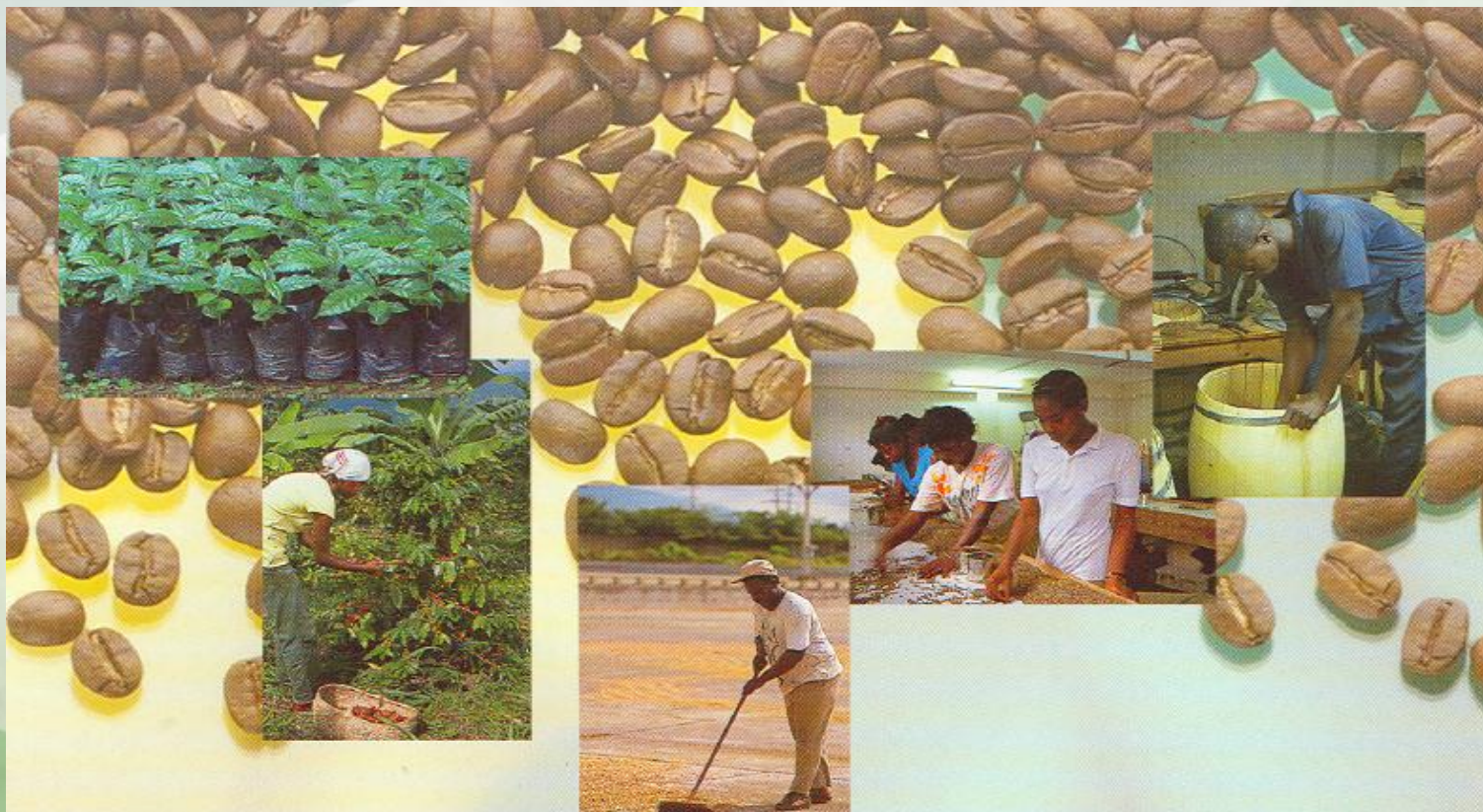




XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Misión de la CIB

La **misión de la CIB** es promover el **desarrollo** de la industria; promover el **bienestar de todas las personas** involucradas en la industria; producir café en una manera **ambientalmente sostenible** y finalmente to proteger la **calidad e integridad** del producto.







XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Protección de la Calidad

- ¿Como asegura CIB la calidad?
  - Áreas de siembra definidas
  - Variedades específicas recomendadas – *Arábica Típica*
  - Entrenamiento a los productores
    - Técnicas de siembra
    - Técnicas y manejo Pre & Post Cosecha
    - **Preservación del Ambiente**
  - Licencia a Intermediarios de Café para procesar y comercializar el café
  - Promoción de *Mejores Practicas en el Procesamiento y Manejo del café.*



# Protección de la Calidad cont.

- Establecer y documentar Estándares para cada grado o clasificación de granos de café verde y café tostado
- Entrenar procesadores y los que manejan el café en como lograr mantener esos estándares
- Inspección del café cereza siendo cosechado y enviado a proceso
- Inspección del trabajo del proceso de café para cumplimiento de los estándares establecidos.





XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

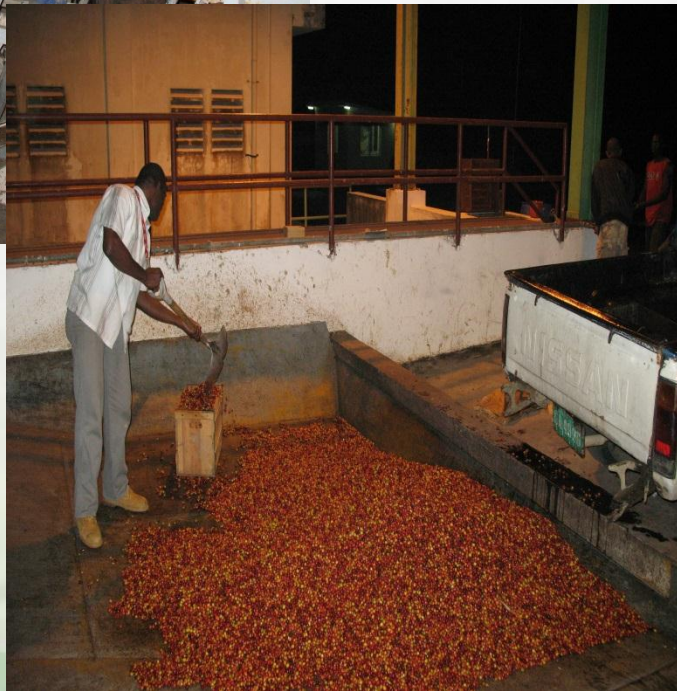
# Salvaguardando la Integridad

- Registro de los productores para establecer la trazabilidad del café
- Implementación de un Sistema de tickets / Boucher para asegurar la trazabilidad y reconciliación de la producción
- CIB se mantiene como único exportador de café verde por lo que CIB toma custodia de los embarques aprobados del café verde y despacha a los compradores internacionales en nombre de los exportadores.



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Actividades de Inspección



- Inspección del trabajo en café para cumplimiento de
  - Estándares de Calidad;
  - Medio Ambiente; y
  - Salud y Seguridad
- Inspección del Café en Cereza
- Entrenamiento de los seleccionadores y procesadores y otros operarios





XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Actividades de Inspección y Ensayo



- Inspección de muestras en bodega
- Ensayo de Café Verde
- Ensayo de Catación de embarques de café verde y tostado
- Análisis de residuos de pesticidas



# Reduciendo el Riesgo de Pesticidas

## Areas de enfoque durante entrenamiento e inspeccion:

1. Aplicacion de Pesticidas
2. Cosecha y transporte del café cereza / y pergamino humedo
3. Limpieza y mantenimiento de plantas procesadoras (beneficios)
4. Practicas de Almacenaje
5. Control del material de empaque
6. Higiene y salubridad de las instalaciones y del personal
7. Exámenes de Residuos







# Aseguramiento de la Calidad

- Licencias & Monitoreo de procesadores e intermediarios
- Certificando la calidad del café al detalle y para exportación
- Emitiendo un *Certificado de Origen* para todo el café exportado que ha sido aprobado.
- Monitoreo y actividades de inspección de café Robusta de venta en Mercado local y de exportación.
- Proteger las marcas Jamaica Blue Mountain y Jamaica High Mountain, internacionalmente.



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Protección de Marcas

- La marca de café Jamaica Blue Mountain esta registrada en 52 países
- CBI emitió licencias a entidades para uso de sus Marcas Registradas si cumplían los requisitos establecidos.
- Se colabora con agencias de gobierno en el exterior para supervisor incidentes de infracción con la marca comercial de café de Jamaica Blue Mountain.





XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

# Protección de Marcas

- Conducir encuestas de mercado de forma local e internacional.
- Conducir reconocimiento de marca en mercados estratégicos por medio de expos, simposios e interacción con consumidores



XXIII  
Simposio  
Latinoamericano  
de Caficultura

**GRACIAS POR SU  
ATENCIÓN**