



Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C. CRCV





Contenido

- I. Denominación de Origen
- II. Antecedentes
- III. Marco Legal
- IV. Áreas Operativas
- V. Proyectos
- VI. Logros





¿Qué es una Denominación de Origen?

- ✦ “Es el nombre geográfico de un país, de una región o de una localidad, que sirve para designar un producto originario de ahí, cuya calidad y características se deben exclusiva o esencialmente el medio geográfico, incluyendo factores naturales y humanos...” (Art. 156 Ley de la Propiedad Industrial)





Antecedentes: La historia del Café Veracruz y la Denominación de Origen

Año	Evento
1780	Llega el café a Veracruz y a México
1920's	Café de Coatepec, Veracruz: uno de los más valorados del mundo por su calidad
1940's	La Segunda Guerra Mundial detona el consumo masivo de café
1950-90	La política mexicana para el café es "Cantidad a costa de calidad"
1989	Empieza la época de crisis de precios
1992	Cafetaleros del estado en la SCAA (Seattle) encuentran que su región tiene lo necesario para obtener una D.O.
1993	Cafetaleros inician la solicitud de una D.O. Que es denegada por la Federación
1995	Cafetaleros del estado obtienen en E.U. la Certification Mark "Genuine Coatepec" (nunca se aplica).
1998	Solicitud al Gobernador del Estado: Apoyo al proyecto de calidad del café y de la D.O.
1999	Gobierno de Veracruz inicia las gestiones para obtener la D.O. y la NOM, con una cobertura estatal.





El verdadero Origen del Café

☉ Raoul A. Robinson

☉ I. R. Doughty (Fines de la decada 1930)

Diploide (2 lineas de 11 cromosomas)

Tetraploide (4 paquetes de cromosomas)

Estudios realizados en la estacion experimental de Lyamungu,
Tanzania.

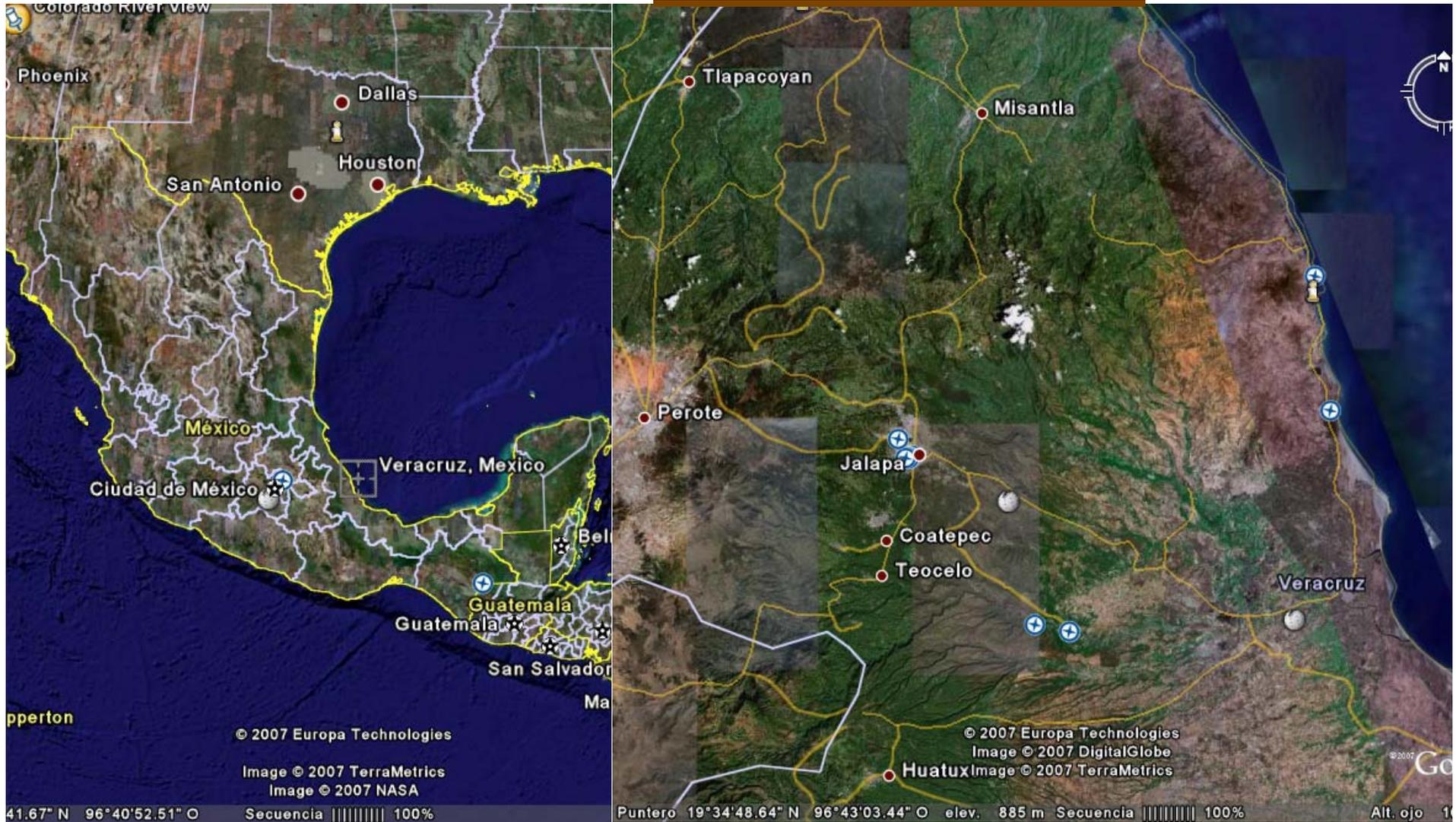


Antecedentes





Antecedentes: Condiciones agroclimáticas





Antecedentes: Los factores que hacen único al Café Veracruz

⊕ Factores Naturales:

- ❖ Clima templado y húmedo todo el año
- ❖ Mezcla altitud/latitud favorable a la taza
- ❖ Suelos, en su mayoría volcánicos

⊕ Factores culturales:

- ❖ Variedades, sobre todo Typica y de porte alto
- ❖ Sombra, que protege el ecosistema y la calidad.
- ❖ Beneficiado con énfasis en el lavado, lo que suaviza el sabor.
- ❖ Larga tradición de más de 200 años.



⊕ En conjunto estos factores producen:

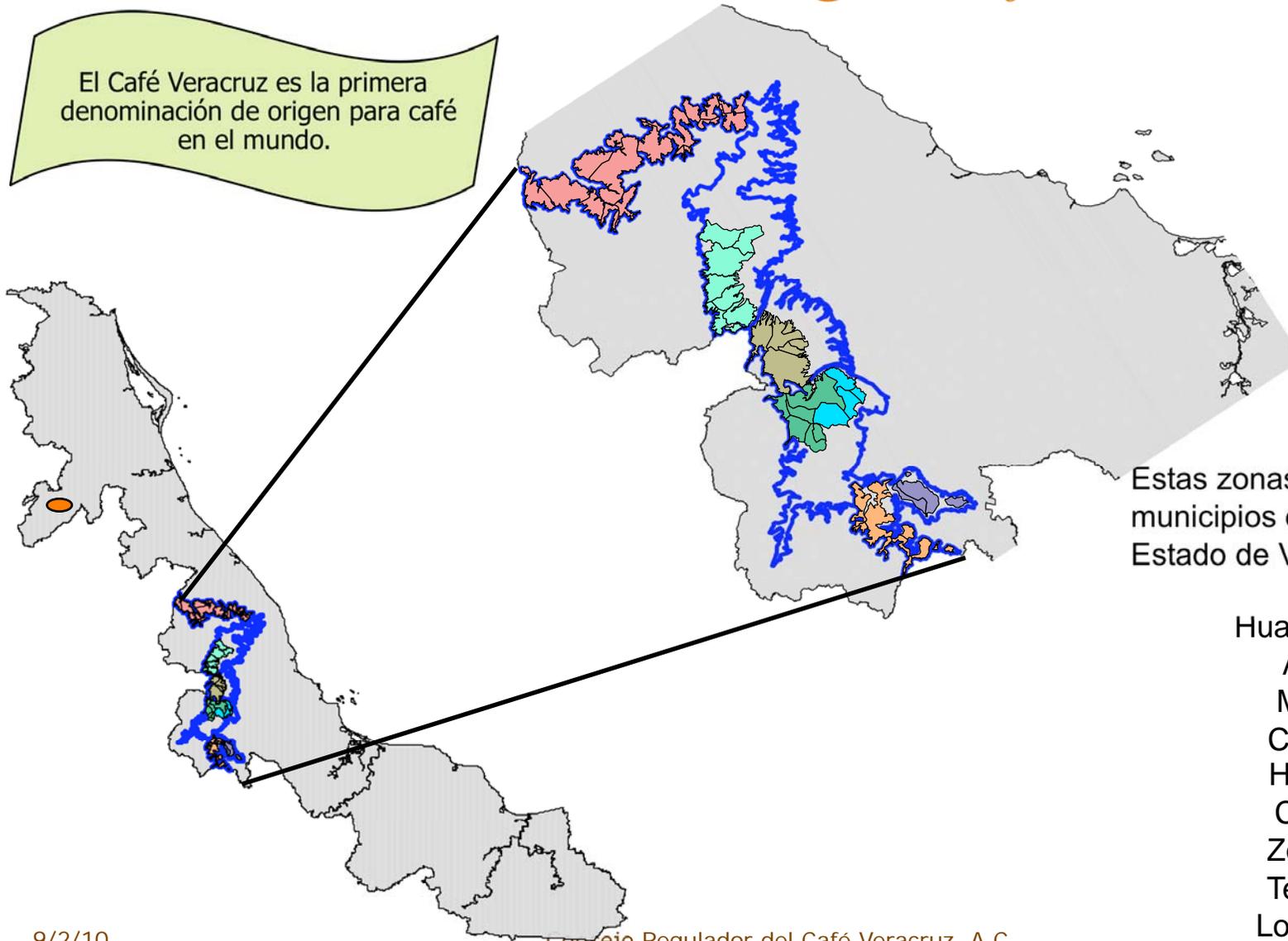
- ❖ Un grano grande.
- ❖ Un color verde-azulado.
- ❖ Un aspecto tostado con carácter.
- ❖ Un aroma intenso.
- ❖ Una acidez pronunciada.
- ❖ En algunas zonas de la D.O., sabores característicos: especias y chocolate.





Denominación de Origen Café Veracruz

El Café Veracruz es la primera denominación de origen para café en el mundo.



Estas zonas comprenden 74 municipios en 9 regiones del Estado de Veracruz:

Huasteca Alta
Atzalan
Misantla
Coatepec
Huatusco
Córdoba
Zongolica
Tezonapa
Los Tuxtlas 9



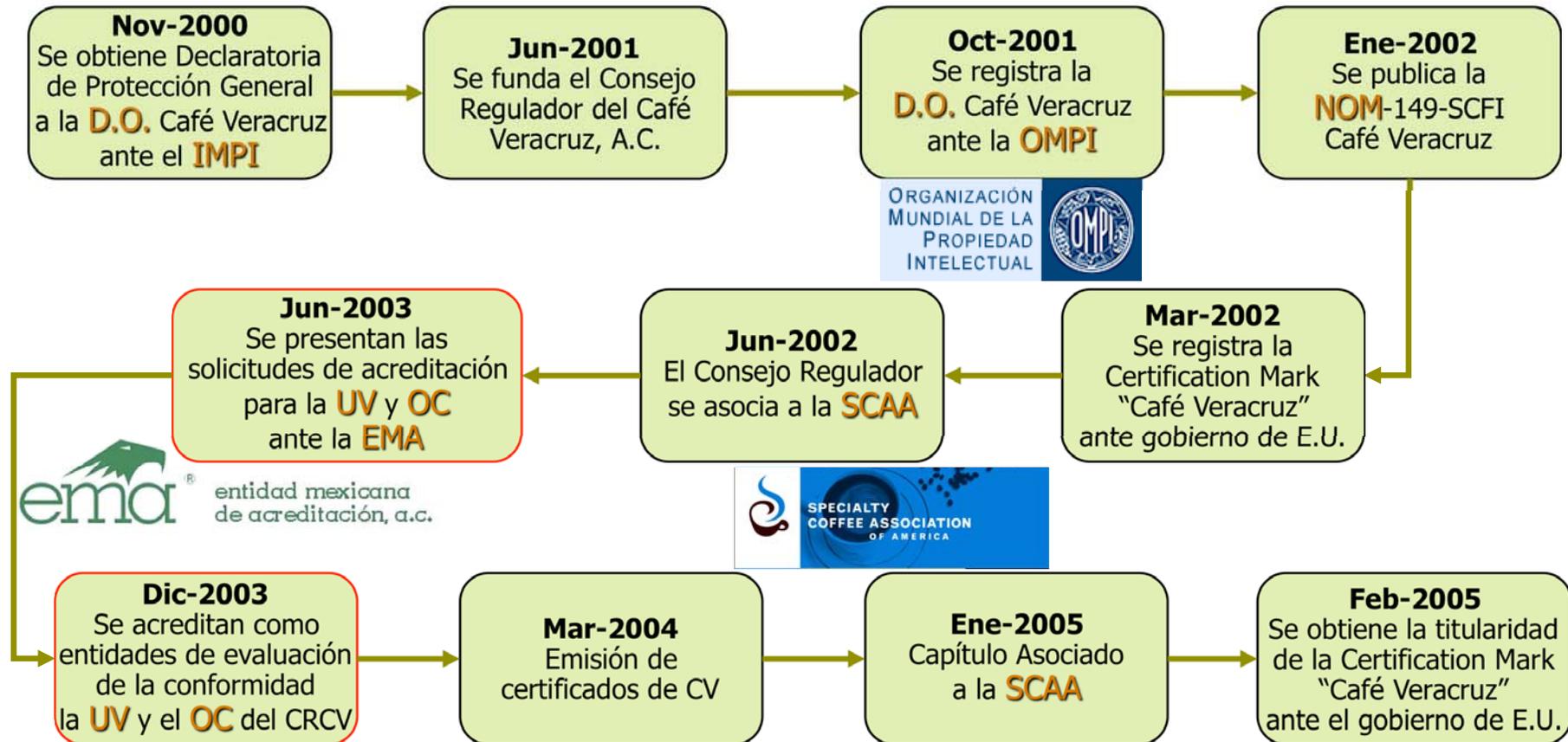
Café Sustentable

- ☛ Café Sustentable: Este cultivo considera el ecosistema desde sus tres componentes: *físico*, *natural* y *socioeconómico*, mismo que persigue la conservación de los recursos, el uso adecuado del suelo, la preservación de la naturaleza, el trato justo y condiciones apropiadas de trabajo, el desarrollo comunitario y el reconocimiento del mercado.





Antecedentes: Gestión de la Denominación de Origen



D.O. Denominación de Origen
IMPI Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial
OMPI Organización Mundial de la Protección Intelectual
EMA Entidad Mexicana de Acreditación A.C.

NOM Norma Oficial Mexicana
UV Unidad de verificación
OC Organismo de Certificación
SCAA Asociación Americana de Cafés de Especialidad



Marco Legal

- ✦ Acuerdo de Lisboa (OMPI)
- ✦ Ley de la Propiedad Industrial (IMPI – México)
- ✦ Ley Federal sobre Metrología y Normalización y su Reglamento (SE)
- ✦ Normas de referencia para la operación y certificación
 - **NOM 149-SCFI-2001 Café Veracruz-Especificaciones y Métodos de Prueba**
 - NMX-EC-17020-IMNC-2000 Unidad de Verificación
 - NMX-EC-065-IMNC-2000 Organismo de Certificación
 - NMX-EC-17025-IMNC-2000 Laboratorio de Pruebas





Áreas del Consejo: Organismo de Certificación (OC)

Principales Funciones y operación:

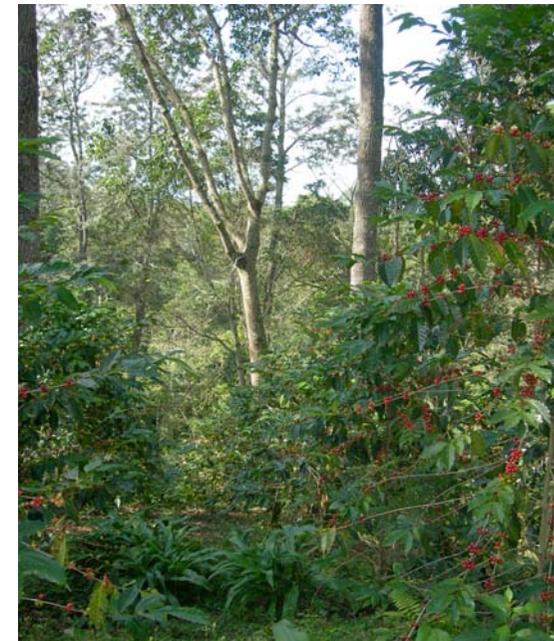
- Atención a productores
- Recepción y procesamiento de solicitudes de inscripción
- Recepción de Dictámenes
- Mantener actualizado el estatus de las Unidades Productivas
- Resguardar el historial y expedientes (clientes y Unidades Productivas)
- Principal usuario del "SIGC-3"
- Recepción de Quejas, Sugerencias, Disputas y Apelaciones
- Elaboración de Contratos de Certificación
- Gerente del Comité Técnico de Certificación





Áreas del Consejo: Unidad de Verificación (UV)

- ☉ Es el área técnica encargada de realizar inspecciones a través de la constatación ocular o comprobación mediante muestreo, medición, examen de documentos en tiempos determinados
- ☉ NMX-EC-17020-IMNC-2000 "Criterios Generales para la Operación de varios Tipos de Unidades (organismos que desarrollan la verificación inspección-)"
- ☉ Principales Funciones:
 - ☒ Registro de Unidades Productivas
 - ☒ Mantenimiento de Unidades Productivas
 - ☒ Visitas especiales
 - ☒ Muestreo y dictaminación de café verde y tostado





Áreas del Consejo: Laboratorio de Pruebas (LP)

- Área del organismo encargada de efectuar análisis físicos y sensoriales a muestras de café
- NMX-17025-IMNC-2000 Requisitos Generales para la competencia de Laboratorios de ensayo y de calibración
- Sus juicios están regidos por la objetividad
- Principal función: evaluar el cumplimiento de muestras de café (Verde o Tostado) con respecto a las especificaciones señaladas en la NOM-149-SCFI-2001



PRUEBAS FISICAS Y SENSORIALES AL CAFÉ VERACRUZ VERDE

En la NOM-149-SCFI-2001 Se establecen los métodos de pruebas a seguir a fin de evaluar las características físicas y sensoriales de calidad que debe tener el producto en este caso "café"



Áreas del Consejo: Laboratorio de Pruebas (LP)

- El Laboratorio proporciona servicios de pruebas físicas y sensoriales al café pergamino, verde y tostado

- Pruebas físicas a café Pergamino-Verde y Tostado

- % de Bola
- Color
- Rendimiento
- Imperfecciones físicas
- Humedad
- Tamaño
- Forma
- Defectos Totales
- Vanos al tueste
- Grado de tueste
- Perfil de molido



- Pruebas Sensoriales a café Pergamino-Verde y Tostado

- Aroma
- Acidez
- Cuerpo
- Malos sabores
- Sabores predominantes
- Aceptabilidad General (Integral)



Definición de Café de Especialidad



Filosofía del Café

La definición se nos está transformando en una cuestión de filosofía del café, lo cual incluye determinar lo que queda fuera y el grado de su exclusión. Además, debemos contemplar el objetivo de la definición como tal: para educar, para avanzar en nuestros conocimientos, para motivar, medir o estimar. ¿Sería conveniente combinarlo todo? Yo creo que no.

Otra definición para la calidad del café. Esto podría ser una buena idea, en un momento en que tantos productores están perdiendo su motivación: creen que Café de Especialidad y Café de Calidad es lo mismo, y no pueden encontrar compradores en este "enorme" mercado.

Elementos

Así, y teniendo en cuenta lo hasta ahora expuesto, parece que hay ciertos elementos que no podemos excluir en la definición de Café de Especialidad: Calidad, Único, Mercado, Momento, Bebida, Café en grano, Sabor, Limitado, Consumidor, Descripción e identificación de un origen, Diferentes calidades industriales, Personalidad diferente, Profesionalidad y Artesanía.

Una primera y humilde propuesta

Localizando el camino en un mapa, es más fácil hacer el viaje. Esto también es aplicable a definiciones donde deben mezclarse una cadena confusa de pensamientos para hacer una frase global... pero allá vamos. Trataremos de aunar el concepto global y una orientación a la calidad:

Como una calidad artesana de café -entendido como bebida-, juzgada por un consumidor en un mercado limitado, que aprecia una calidad y un gusto único y personalizado, diferente de las demás bebidas de café en oferta.

En teoría podríamos pararnos aquí, pero añadiremos:

La bebida debe proceder de granos de café de un área definida, con un cultivo que tienda a alcanzar los mejores parámetros de café verde. La bebida se hará con café tostado, almacenado y elaborado de forma que se alcancen los mejores estándares artesanos.

¿Y ahora qué?

Admito humildemente que la definición propuesta se queda corta en contenido, lenguaje y sobre todo en implicaciones. He tratado de llevar la especialidad hacia el terreno de la calidad. Quizá esta podría ser la definición sólo para el Café de Calidad y para el Café de Especialidad se necesitaría una definición más abierta. Sus opiniones, visiones, comentarios y sugerencias, serán evidentemente muy apreciadas.

Alf Kramer

SCAE, Capítulo de Noruega
Cofundador y primer presidente de la SCAE



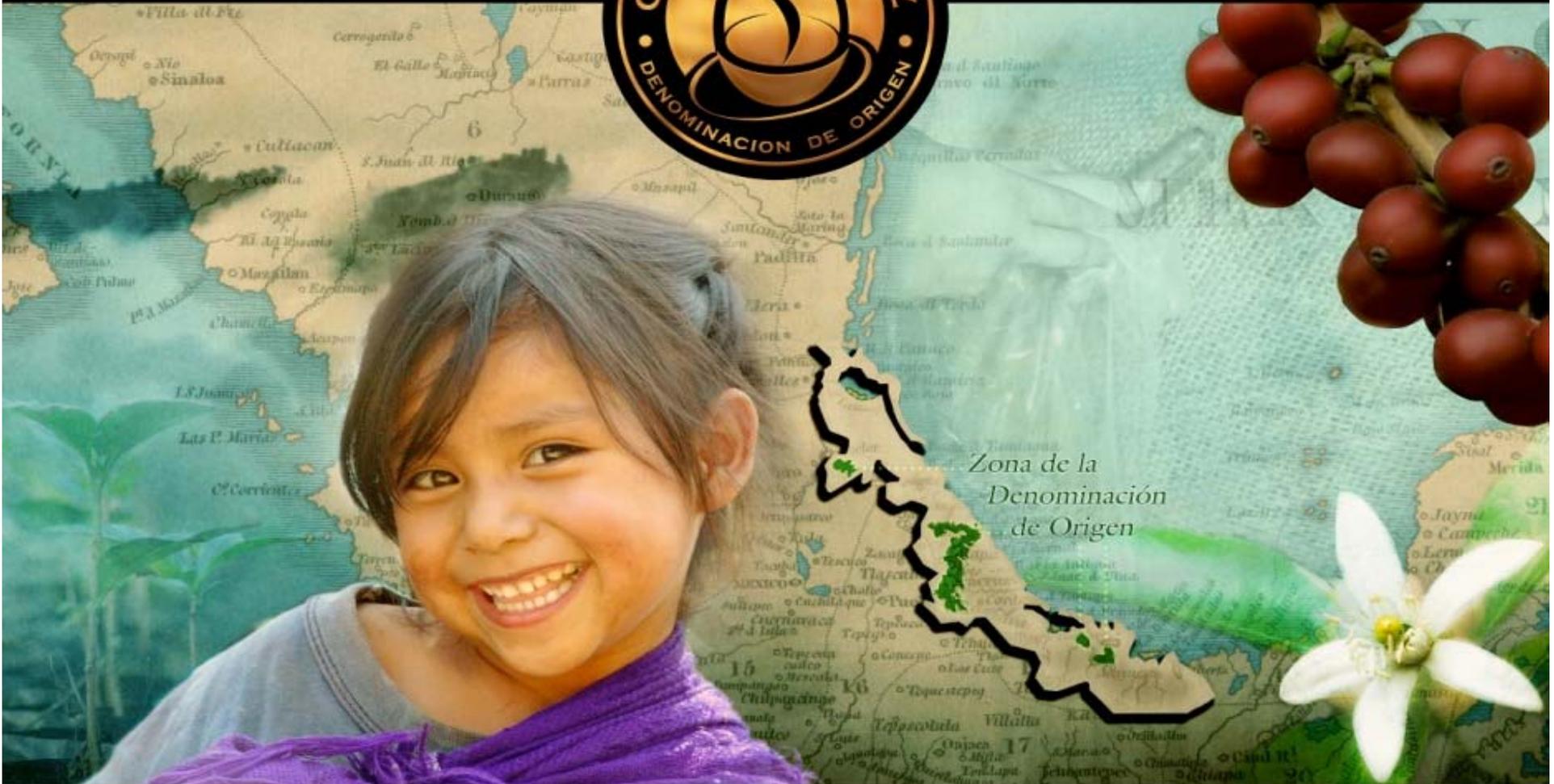
Te invitamos a tomar una taza de Café más al día...

Pero que sea
Café Certificado
con
Denominación de Origen

“Café Veracruz”



Gracias...



Consejo Regulador del Café Veracruz, A.C.
Cristóbal Colón No. 44 C. P. 91500
Coatepec, Veracruz, México

Teléfono y Fax: +52 01(228) 841 1011/841 32 49/841 5390
Correo electrónico: contacto@cafeveracruz.com.mx
Sitio electrónico: www.cafeveracruz.org.mx