



Normas Técnicas de Café del Perú

Expositor: Luis Navarro

Presidente Comité Técnico de
Normalización de café

Empresa: Andes Trade & Services Srl



Comité técnico de normalización antecedentes

Conformación como Subcomité Técnico de Normalización: **1998**

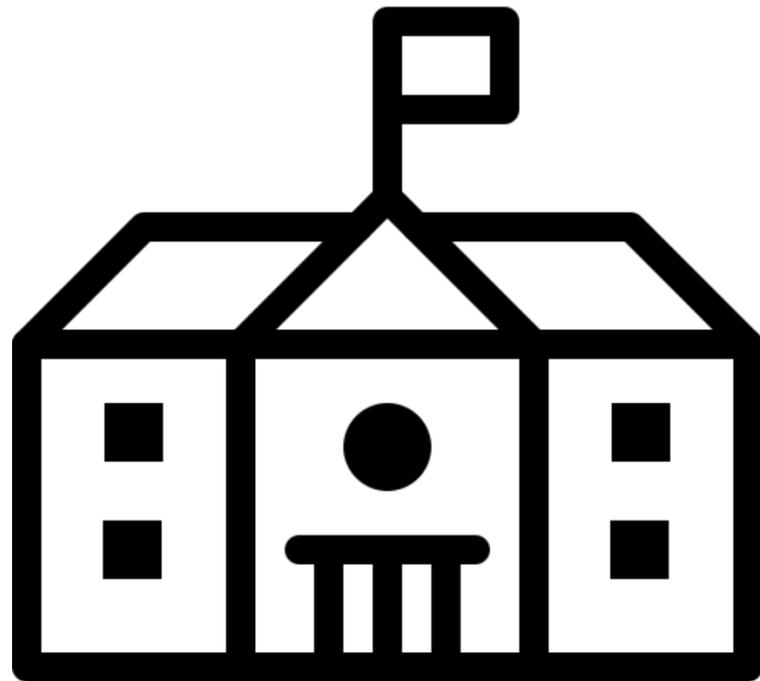
Conformación como Comité Técnico de Normalización: **2006**

Normas Técnicas Peruanas elaboradas: **29**

Miembro [ISO/TC 34/SC 15](#) Café : **2013**

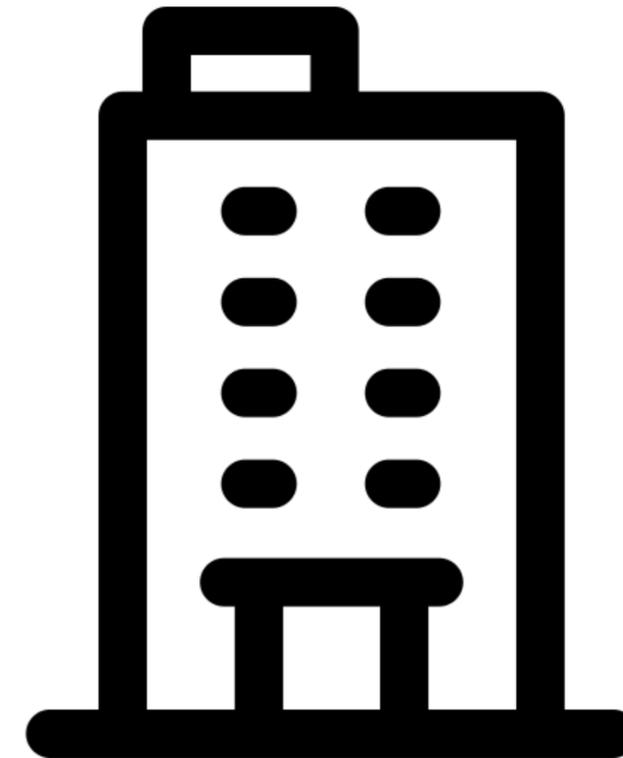
El CNT se compone de instituciones publicas y privadas

Instituciones Publicas



PromPeru
Ministerio de Agricultura
DIGESA – INACAL
SENASA – INIA
Sierra y selva exportadora

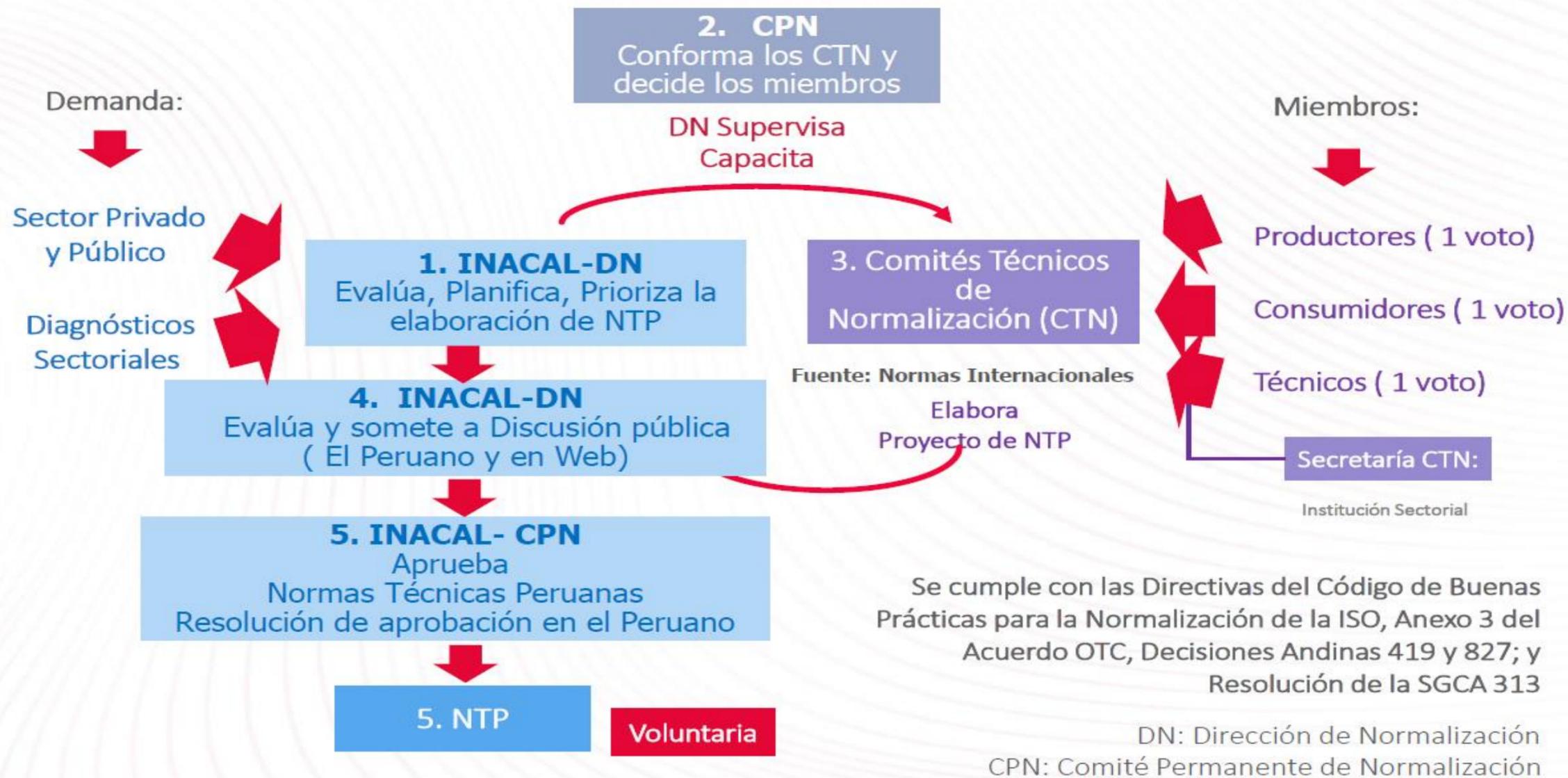
Instituciones Privadas



Exportadores de café
Asociaciones
Cooperativas de café
Laboratorio independientes
Consultores independientes

Procedimiento para elaborar Normas técnicas

Proceso de elaboración de las NTP



PRIMERAS NORMAS DE REFERENCIA PERUANAS

Primeros Estándares Internacionales

NTP-ISO 3509:1998– El Café y sus productos. Vocabulario

NTP-ISO 10470:1998– Café Verde tabla de defectos

NTP-ISO 4072:1998– Café Verde en bolsa. Muestreo

NTP-ISO 4149:2001– Café Verde. Examen olfativo y visual y determinación de materias extrañas y defectos.

NTP-ISO 4150:1999– Café Verde. Análisis de tamaño - Cribado manual.

NTP-ISO 6667:1999– Café Verde. Determinación de la proporción de granos dañados por insectos.

NTP-ISO 6668:1999– Café Verde. Preparación de muestras para su uso en análisis sensorial.

NTP-ISO 6673:1999– Café Verde. Determinación de la pérdida de masa a 105°C.

NTP-ISO 8455:1999– Café Verde **IN BAGS**. Guía para el almacenamiento y el transporte.

NTP-ISO 1447:1999– Café Verde. Determinación del contenido de humedad. Método de rutina.

NTP 209.038:1994– **PACKED FOODS**. Etiquetado

ISO-5492:1999 – Analisis Sensorial. Vocabulario

DIN 10950:1973– Principios básicos del análisis sensorial. Terminología.

Principales normas Técnicas de café Peruano (1)

| Código | Nombre | Edición | Resumen | Año |
|--------------------|--|---------|---|------|
| NTP 209.027 | CAFE. Café verde. Requisitos | 5º | La presente Norma Técnica Peruana establece los requisitos que debe cumplir el café verde para su comercialización. Esta Norma Técnica Peruana es aplicable al café verde, de la especie Coffee arábica | 2018 |
| NTP 209.311 | CAFES ESPECIALES. Requisitos. | 3º | Establece los requisitos que deben cumplir los cafés especiales para su comercialización. | 2019 |
| NTP 209.028 | CAFE TOSTADO EN GRANO O MOLIDO. Requisitos. | 3º | Esta Norma Técnica Peruana establece los requisitos y los métodos de ensayo que debe cumplir el café tostado, en grano o molido, aplicable para su comercialización. | 2015 |

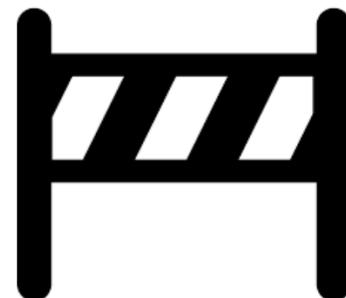
Principales normas Técnicas de café Peruano (2)

| Código | Nombre | Edición | Resumen | Año |
|--------------------|--|---------|--|------|
| NTP 209.316 | CAFÉ SOLUBLE O INSTANTÁNEO. Requisitos | 1º | Establece las definiciones y requisitos de calidad que debe cumplir el café soluble o instantáneo para su comercialización y consumo. | 2010 |
| NTP 209.310 | CAFÉ PERGAMINO. Requisitos | 4º | Establece los requisitos de café pergamino aplicable para su comercialización. | 2019 |
| NTP 209.312 | CAFÉ. Buenas prácticas para prevenir la formación de mohos | 2º | Esta Norma Técnica Peruana establece las buenas prácticas en la cadena de café (producción, beneficio, acopio, proceso, transporte, almacenamiento y comercialización) con objeto de brindar orientación básica sobre cómo minimizar el riesgo de formación de mohos y por lo tanto a la posible presencia de la ocratoxina A (OTA). | 2015 |

Las normas técnicas agregan valor al darle soporte a la cadena comercial del café



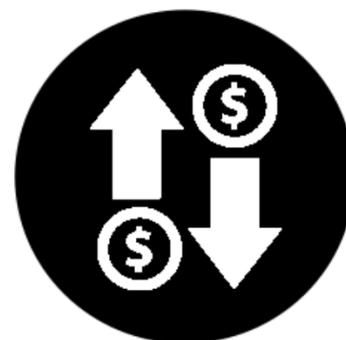
Producto primario



Poca o casi ninguna barrera para su importación



Fuerte competencia



+ de 50 países exportan café

Hoja técnica tostadores internacionales (demanda)

Coffee Green Class 1.2

Status: Approved

PHYSICAL-CHEMICAL REQUIREMENTS

Quantitative

| | Minimum | Maximum | Target | Comments |
|---------------|------------|------------|-------------|--|
| Imperfections | | 25 | | /300g in accordance with ISO 10470 |
| Moisture | 9 g/100g | 12 g/100g | 10.5 g/100g | Moisture evaluations by a rapid method (eg. sinar). If not compliant, verification by ISO 6673 |
| Caffeine | 0.9 g/100g | 1.5 g/100g | 1.25 g/100g | |
| Size | | | | At least 50% retained by screen 15 and not more than 5% passing through screen 14. |

Qualitative

| | Requirement |
|------------------|---|
| Foreign material | Green Coffee Beans must be free from chemicals and molds. Moldy beans are rejectable at any level and reconditioned beans will not be accepted as a replacement. |
| Infestation | Free from animal and insect droppings |

Como lo clasifican en otros paises

| Pais | Descripción |
|--------------------|--|
| Brasil | Santos NY 2/3. Criba 17/18, tueste fino, estrictamente suave, buena infusión. Santos NY 3/4. Criba 14/16, buen tostado, estrictamente suave, buena infusión (citado a menudo como "preparación sueca"). |
| Colombia | Supremo criba 17/18 de Colombia. Tipo de arábica lavado de alto grado, criba 17 con un máximo de 5 % inferior. Especificado a menudo con más pormenores. |
| El Salvador | SHG EP de El Salvador, máx. 3/5 de defectos. Strictly High Grown (encima de 1,200 m en una escala que comprende también High Grown de 900 m a 1,200 m y Central Standard de 500 m a 900 m). |
| Guatemala | SHB EP Huehuetenango de Guatemala. Strictly Hard Bean, arriba de 1,400 m. La escala comprende cinco niveles de altitud desde bajo 900 m (Prime Washed) hasta encima de 1,400 m. Preparación europea: criba superior al 15; permite un máximo de 8 defectos por 300 g (preparación americana: criba superior al 14, permite 23 defectos). |
| México | Prima lavado de México. Prima lavado de altitudes entre 600 m y 900 m, en una escala de 400 m a 1,400 m. La Preparación europea es retenida por una criba 17 y permite un máximo de 15 defectos por 300 g. |

Ejemplo de Hoja de ofertas traders internacionales (oferta)

| | | | | | | |
|-------|-----------|----------------------------|-----|------|-----|-------|
| MIAMI | BRAZIL | GRINDERS SCR 13 UP | | SPOT | 204 | 17/18 |
| | BRAZIL | TYPE 4 NATURAL ARABICA | | SPOT | 240 | 14/15 |
| | COLOMBIA | SUPREMO 17/18 | | SPOT | 275 | 13/14 |
| | COLOMBIA | SUPREMO 17/18 | | SPOT | 190 | 14/15 |
| | COLOMBIA | SUPREMO 17/18 | | SPOT | 161 | 17/18 |
| | HONDURAS | HG EP | | SPOT | 814 | 18/19 |
| | GUATEMALA | PW | | SPOT | 275 | 19/20 |
| | ETHIOPIA | DJIMMAH GR 5 | | SPOT | 195 | 15/16 |
| | MEXICO | PW | | SPOT | 232 | 18/19 |
| | PERU | GRADE 2 | | SPOT | 256 | 19/20 |
| | UGANDA | DRUGARS | | SPOT | 214 | 14/15 |
| | UGANDA | DRUGARS | | SPOT | 334 | 2018 |
| | UGANDA | SCR 12 | ROB | SPOT | 334 | 2018 |
| | UGANDA | SCR 15 | ROB | SPOT | 334 | 2018 |
| | UGANDA | SCR 18 | ROB | SPOT | 330 | 2018 |
| | VIETNAM | VN GRADE 1 - ROB MC DECAFF | ROB | SPOT | 204 | 18/19 |



La industria ya utiliza las normas tecnicas Peruanas

Product Description

100% Arabica Peruvian green coffee of current crop that meets DD specification.

Acceptance Criteria

| Criteria | Acceptance | | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|------------------------|---------------------|-----------|--|-------|--------|---------|--------|------|--------|---------|--------|--------|--------|
| Grade | Grade 1 as defined in Peruvian Technical Standard NTP 209.027 – Green Coffee Requirements Classification | | | | | | | | | | | | | | |
| Bean Size (use screens 15, 14 and pan) | Minimum 50% screen 15 and above 5% maximum below screen 14 | | | | | | | | | | | | | | |
| Defects per 300 grams green | Max 15 full defects per 300 grams | | | | | | | | | | | | | | |
| Moisture % | Max 12% | | | | | | | | | | | | | | |
| Color | Uniform, greenish, current crop | | | | | | | | | | | | | | |
| Roast | Uniform, fine roast, maximum 12 quakers per 200 grams roasted coffee | | | | | | | | | | | | | | |
| Cup *Any cup defect can be reason for rejection. The type of cup defect should be identified and rated using a scale of 1 to 5, 5 being the highest intensity of defect | Sensory to be uniform across 12 cups | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"> <thead> <tr> <th>Attributes</th> <th>Standard (from 1-7)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fragrance</td> <td>4 +/-1</td> </tr> <tr> <td>Aroma</td> <td>4 +/-1</td> </tr> <tr> <td>Acidity</td> <td>4 +/-1</td> </tr> <tr> <td>Body</td> <td>4 +/-1</td> </tr> <tr> <td>Balance</td> <td>4 +/-1</td> </tr> <tr> <td>Finish</td> <td>4 +/-1</td> </tr> </tbody> </table> | Attributes | Standard (from 1-7) | Fragrance | 4 +/-1 | Aroma | 4 +/-1 | Acidity | 4 +/-1 | Body | 4 +/-1 | Balance | 4 +/-1 | Finish | 4 +/-1 |
| | Attributes | Standard (from 1-7) | | | | | | | | | | | | | |
| | Fragrance | 4 +/-1 | | | | | | | | | | | | | |
| | Aroma | 4 +/-1 | | | | | | | | | | | | | |
| | Acidity | 4 +/-1 | | | | | | | | | | | | | |
| Body | 4 +/-1 | | | | | | | | | | | | | | |
| Balance | 4 +/-1 | | | | | | | | | | | | | | |
| Finish | 4 +/-1 | | | | | | | | | | | | | | |
| Sensory Cup defects: (rate from 1 to 5) | | | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <thead> <tr> <th>*Defects</th> <th>Maximum Degree allowed</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Past Crop:</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Taints off Flavors (Woody, Grassy, etc):</td> <td>2</td> </tr> </tbody> </table> | *Defects | Maximum Degree allowed | Past Crop: | 2 | Taints off Flavors (Woody, Grassy, etc): | 2 | | | | | | | | | |
| *Defects | Maximum Degree allowed | | | | | | | | | | | | | | |
| Past Crop: | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| Taints off Flavors (Woody, Grassy, etc): | 2 | | | | | | | | | | | | | | |
| Major defects (medicinal, phenolic fermented, etc.): | none allowed | | | | | | | | | | | | | | |



Relacion de las principales normas vigentes para asegurar la calidad del café

Café Verde

NTP-ISO 4150:2013 (revisada el 2018)

Café verde o café crudo. Análisis de granulometría. Tamizado manual y mecánico.

3ª Edición

Café Verde

NTP-ISO 6666:2013 (revisada el 2018)

Muestreo de café. Muestreadores para café verde o café crudo y café pergamino. 2ª

Edición

Café

NTP-ISO 24114:2018

Café instantáneo. Criterios de autenticidad. 1ª Edición

Café

NTP ISO 3726:2003 (revisada el 2014)

Café instantáneo. Determinación de la pérdida de masa a 70 °C bajo presión

reducida

Café

NTP 209.312: 2015

CAFÉ. Buenas Prácticas Agrícolas para prevenir la formación de mohos

Café Verde

NTP ISO 9116 2006 (revisada el 2015)

Café verde. Lineamientos sobre métodos de especificación

Café Verde

NTP ISO 4149 2007 (revisada el 2015)

Café verde. Examen olfativo y visual y determinación de la materia extraña y

defectos

Café Tostado

NTP 209.028:2015

CAFÉ. Café tostado en grano o molido. Requisitos. 3ª edición

Café

NTP-ISO 6670:2016

Café instantáneo. Método de muestreo de unidades a granel con revestimiento

(EQV. ISO 6670:2002)

Café Verde

NTP-ISO 6669:2016

Café verde y tostado. Determinación de la densidad aparente de granos enteros por el método de caída libre (método de rutina) (EQV. ISO 6669:1995)

Café

NTP-ISO 6668:2016

Café verde. Preparación de muestras para análisis sensorial (EQV. ISO 6668:2008)

Café Verde

NTP-ISO 4072:2016

Café verde en sacos. Muestreo (EQV ISO 4072:1982)

Café

NTP-ISO 3509:2016

Café y sus derivados. Vocabulario (EQV. ISO 3509:2005)

Café Verde

NTP-ISO 24115:2017

Café verde. Procedimiento de calibración de medidores de humedad. Método de rutina

Café Verde

NTP-ISO 1446:2017

Café verde. Determinación del contenido de humedad. Método de referencia básico

Información con mas detalle disponible en INACAL



Centro de Información y Documentación del Inacal (CID) Dirección: Calle la Las Camelias 817 – San Isidro, Lima - Perú Teléfono: (511) 6408820 anexos 2222, 2223 E-mail: cid@inacal.gob.pe Tienda Virtual: https://tiendavirtual.inacal.gob.pe/0/home_tienda.aspx
Horario de atención: Lunes a Viernes de 8:30h a 16:30h (horario corrido)



Normas Técnicas de Café del Perú

Expositor: Luis Navarro

Empresa: Andes Trade & Services

GRACIAS

