



FORTALECIENDO LA CALIDAD
EN CAFÉ Y CACAO DEL PERÚ



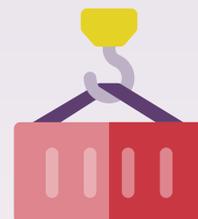
GLOBAL QUALITY
AND STANDARDS PROGRAMME

Requisitos de Calidad para las Exportaciones del Café y el Cacao



Importancia de los requisitos de la calidad para las exportaciones de café y cacao

Mientras la **cultura de la calidad** se extiende por el mundo y los consumidores finales se vuelven cada día más exigentes, las cadenas de valor de productos como el café y el cacao incrementan los **requisitos de la calidad** en todas sus etapas.



Acortar las brechas que impiden la competitividad de las PYMES es precisamente uno de los objetivos del innovador programa Global de Calidad y Normas (GQSP por sus siglas en inglés) desarrollado por la Cooperación Suiza-SECO y ONUDI, que sirve como **hoja de ruta** a varios países para abordar de manera sostenible los desafíos en el cumplimiento de normas y requisitos de la calidad en sus exportaciones.

En nuestro país, el GQSP implementa el proyecto, en co-gestión con el INACAL, para facilitar a las PYMES el acceso a los principales **mercados de destino**, potenciando los servicios de Infraestructura de la Calidad en las regiones piloto.



Puerto del Callao

Es preciso identificar los requisitos de mercados como **Estados Unidos** o la **Unión Europea** y tomar medidas que faciliten las exportaciones.



Se obtuvo un mapeo de los requisitos y regulaciones técnicas en materia de calidad solicitados por los **principales mercados destino** (EE.UU. y UE), los cuales se clasificarían en seguridad alimentaria, certificación ecológica y voluntarias:

Requisitos, normas y regulaciones de calidad demandados por los principales mercados destino

REQUISITO	Para Europa	Para EE.UU.
Seguridad Alimentaria	CE 852/2004, CE 178/2002	Ley de Modernización de Seguridad Alimentaria
Certificación Ecológica/Orgánica	CE 824/2007	Programa Orgánico Nacional de los EE.UU.
Cert. voluntarias Comercio Justo UTZ Rainforest Alliance	Fair Trade Labelling Organizations	Fair Trade USA
	Requerimiento de mercado	



Ensayo



Inspección



Certificación



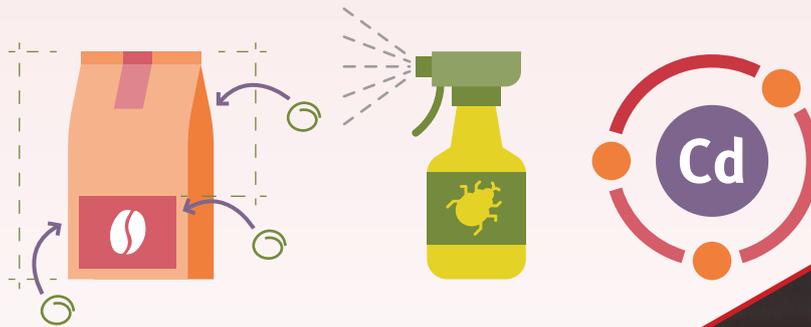
Metrología



Requisitos que se enfocan en los mercados prioritarios

La preocupación se centra en comprobar que los productos cumplan con:

- Las **características particulares** de interés del cliente.
- Los requisitos de **residuos de plaguicidas y de metales pesados**, establecidos en la regulación de Europa (CE 396/2005) o de Estados Unidos (Límite de Residuos de Plaguicidas de los Estados Unidos-CODEX), según el mercado al que se dirijan.
- Los **requisitos voluntarios** como Comercio Justo (Fairtrade), UTZ (programa de sostenibilidad para café y cacao que opera con marcas) y Rainforest Alliance (que incluye sostenibilidad social, económica y ambiental).



Amazonas



Plaguicidas y metales pesados que requieren mayor atención

Glifosato

La determinación de análisis de Glifosato se ha convertido en un requerimiento comercial tan importante que el precio de compra del café puede ser castigado por presencia de este plaguicida fuera de especificación, siendo el límite establecido de **0,05 mg/kg**.

Cadmio

Las regulaciones europea y estadounidense se enfocan, además, en la determinación de cadmio en **chocolate y cacao en polvo** para el consumidor final, la determinación de residuos de plaguicidas en el café en grano, cacao en grano y café tostado en grano.

Los clientes del cacao en grano, suelen requerir **Informes de Ensayo**, solicitando la determinación analítica de Cadmio y la evaluación completa de plaguicidas que ofrece el laboratorio. Estos ensayos usualmente son realizados en Laboratorios de Ensayo extranjeros acreditados.



San Martín



Propiedades que influyen en la calidad y comercialización del café y el cacao

Si bien algunas de las siguientes propiedades no tienen requisitos establecidos en la regulación de Europa o de Estados Unidos, éstas influyen en la **calidad del café y el cacao** y en su comercialización:

-  **Evaluación física** del grano de café o de cacao.
-  **Análisis sensorial** (café verde, especial y cacao en grano).
-  **Humedad** (café verde, especial tostado en grano y molido, cacao en grano ya manteca de cacao).
-  **Residuos de plaguicidas, Ocratoxina A** (café y derivados) **y PAH** (Hidrocarburos Aromáticos Policíclicos) (cacao y derivados).
-  **Cadmio** (Cacao y derivados).
-  **Ceniza**.



Visión para fortalecer las exportaciones de café y cacao

Los objetivos del proyecto GQSP Perú están orientados hacia el fortalecimiento de las cadenas de valor del café y cacao, con énfasis en el **cacao fino de aroma y cafés especiales**, pero sin limitarse a ellos únicamente.

Siguiendo ese camino se asegura la generación de materia prima de calidad que, si se procesa adecuadamente, permite obtener **productos intermedios** (manteca de cacao y pasta de cacao) y productos **finales de calidad** (café tostado en grano, cacao en polvo para el consumidor final y chocolate), que puedan comercializarse a mejores precios en el mercado internacional.

Se debe fortalecer la Infraestructura de la Calidad como soporte para las Cadenas de Valor del café y cacao



Mejorando la validez de las **mediciones** de los requisitos más críticos para los productos exportables, de ambas cadenas.

Potenciando las competencias en la aplicación de **buenas prácticas agrícolas y agricultura sostenible** a nivel de cosecha y postcosecha, así como las evaluaciones sensoriales que son tan importantes para la comercialización de productos finales como el chocolate, el cacao en polvo y el licor de cacao.

Implementando una institución formal de **catadores** para ambas cadenas, de modo que la aplicación de la evaluación sensorial se armonice.





Objetivos principales del GQSP Perú en la cadena del cacao

Promover la comercialización del cacao fino de aroma, para lo cual se requiere **mejorar la operación en los procesos** de la cadena de valor, lo cual puede redundar en el fortalecimiento de los procesos de cultivo de cacao convencional.

Promover la comercialización del chocolate que satisfaga los requisitos de mercados exigentes, como los de Europa y Estados Unidos, lo cual implica **fortalecer las evaluaciones** principalmente a **nivel sensorial**, pero también a nivel de toda la cadena de valor, ya que éstos constituyen el insumo para su preparación.



Objetivos principales del GQSP Perú en la cadena del café



 Promover la comercialización de **café**

especiales, que por su origen, variedad y consistencia en sus propiedades físicas, sensoriales y en sus prácticas culturales, se distinguen del común de los cafés. Éstos son apreciados en el mercado por su calidad superior. Para ello se deben mejorar los procesos de la cadena de valor, fortaleciendo el cultivo del café convencional.

 Promover la comercialización del café que satisfaga los requisitos un nicho o nichos de mercado especiales en coordinación con **PROMPERÚ**, dado que actualmente se estaría vendiendo el café a un mercado que no distingue la calidad a un precio poco atractivo. Se debe apuntar, de la mejor manera posible, a lograr mejores oportunidades de negocio para los productores.

 Los precios de cacao y de café convencional se cotizan en bolsa y por ello, su precio suele ser fluctuante, por esta razón, representantes de INACAL – DN y de PROMPERÚ consideran que es recomendable más bien promover la comercialización de los cacaos finos de aroma y cafés especiales que gozan de una **mejor cotización**, muy por encima del precio de bolsa.

Requisitos aplicables en ambas cadenas

Tomando en consideración los **tipos de producto del café y el cacao**, señalamos los requisitos aplicables más importantes:

PRODUCTO	PROPIEDAD	LÍMITE
Café y cacao	Muestreo en grano	0,5 kg (min.)
Café verde	Humedad	10% - 12,5%
Café especial	Humedad	10% - 12%
Café tostado en grano y molido y soluble	Humedad	4% (grano y mol.), 3,5% (soluble)
	Ocratoxina	10ug/kg (grano y soluble), 5ug/kg (mol.)
Cacao en grano y en fibra	Humedad	8,0% (grano)
	PAH	5,0ug/kg (grano), 3,0ug/kg (fibra)
Pasta y torta de cacao	Cáscara y germen	5% m/m
Manteca de cacao	Ácidos grasos libres	1,75% m/m



Síguenos:

f in   
/GqspPeru

Visítanos:

 GqspPeru.org



Fotografías:
© Joaquín Rubio / PROMPERÚ
© Juan Puelles / PROMPERÚ
© Maco Vargas / PROMPERÚ
Pixabay.com
Unsplash.com



©Copyright ONUDI 2020
ONUDI Departamento de Digitalización, Tecnología e Innovación (DTI)
Vienna International Centre, P.O. Box 300, 1400 Vienna, Austria
gqsp@unido.org
www.unido.org