

MANUAL TÉCNICO

BENEFICIO, CALIDAD Y DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL CAFÉ



UNIVERSIDAD NACIONAL DE INGENIERÍA

UNI - Norte

Estelí, Nicaragua 2009

ESTUDIO DE LA DENOMINACIÓN DE ORIGEN DEL CAFÉ, DEL MUNICIPIO SAN RAFAEL DEL NORTE, NICARAGUA 2007-2008

Alba Veranay Díaz Corrales

INTRODUCCIÓN

Nicaragua produce café de calidad. Para que éste sea reconocido a nivel nacional e internacional debe iniciar y desarrollar las Denominaciones de Origen (D.O) en todas las zonas productoras. Esto constituye un instrumento clave para dar a conocer estos productos al mundo, y para posicionarlos en base a sus cualidades especiales, mejorando así su comercialización al encontrar mercados estables y de mejor precio que los actuales. Un primer esfuerzo se inició con la investigación realizada por la alianza integrada entre la Universidad Nacional de Ingeniería, sede Estelí UNI-Norte y la Fundación para el Desarrollo Tecnológico Agropecuario y Forestal de Nicaragua (FUNICA). En este trabajo de investigación se explicará la metodología que se utilizó en la investigación Denominación de Origen del Café de San Rafael del Norte, para que sirva de referente y guía para otros productos que tienen características especiales en Nicaragua y que deseen obtener una denominación de origen.

Las denominaciones de origen son signos distintivos que diferencian los productos agroalimentarios a través de la mención de su región de producción. Están relacionadas con la calidad o características que se deban exclusivamente al medio geográfico, los factores naturales y humanos. Estas interacciones entre el ambiente, las prácticas de producción y del proceso de transformación, le brindan una calidad única e irrepetible al producto. Entonces la D.O es una calificación que se emplea para proteger legalmente ciertos alimentos que se producen en una zona determinada, contra productores de otras zonas que quisieran aprovechar el buen nombre que han creado los originales en un largo tiempo de fabricación o cultivo (Avelino 2006).

Nicaragua cuenta con una legislación nacional, en la cual las denominaciones de origen están reguladas por la Ley No. 380, ley de marcas y otros signos distintivos. En su artículo 2 señala que se entenderá por denominación de origen la " indicación geográfica que identifica a un producto originario de un país, una región, una localidad o un lugar determinado cuya calidad, reputación u otra característica sea atribuible esencialmente a su origen geográfico, incluidos los factores humanos y naturales; también se considerará como denominación de origen la constituida por la denominación de un producto que, sin ser un nombre geográfico, denota una procedencia geográfica cuando se aplica a ese producto, cuya calidad, reputación u otra característica es atribuible esencialmente a su origen geográfico".

El café de San Rafael del Norte es de calidad, cuenta con productores interesados en la D.O. siendo éstos miembros de la Unión de Cooperativas de Servicios Múltiples (UCOSEMUN R.L.).

METODOLOGIA

Se inició con la caracterización agrosocioeconómica de San Rafael del Norte, (altitud, producción, variedades, tamaño de finca, descripción de beneficiado húmedo y seco, tipo de suelo, registro de trazabilidad, prácticas agrícolas, temperatura, pluviometría, etc), se realizaron entrevistas a productores, encuestas e información de investigaciones anteriores sobre caracterización de la zona de San Rafael del Norte. Se tomaron 70 muestras de café de San Rafael del Norte y 70 de Dipilto (testigo) para su caracterización, por medio de análisis organolépticos, físicos y bioquímicos (ácido clorogénico, tri-

goanelina, cafeína y carbohidratos totales). Los análisis bioquímicos se realizaron en el laboratorio de alimentos (LABAL) del Ministerio de Fomento, Industria y Comercio (MIFIC) y Centro Tecnológico de Agroindustria-Alimentos (CETEAL) de la UNI en Managua. Para la preservación de las muestras de café que se empacaron al vacío. Ver foto.



Foto: Recepción y empacado respectivamente de muestras de café al vacío

Para la delimitación precisa del territorio de San Rafael del Norte, se utilizó equipo de Sistema de Posicionamiento Global (GPS) para la georeferenciación de las fincas productoras de café y para la elaboración de los mapas se trabajó con el programa Arcview 3.2.

En la siguiente figura se resume el proceso para la obtención de la denominación de origen en café.

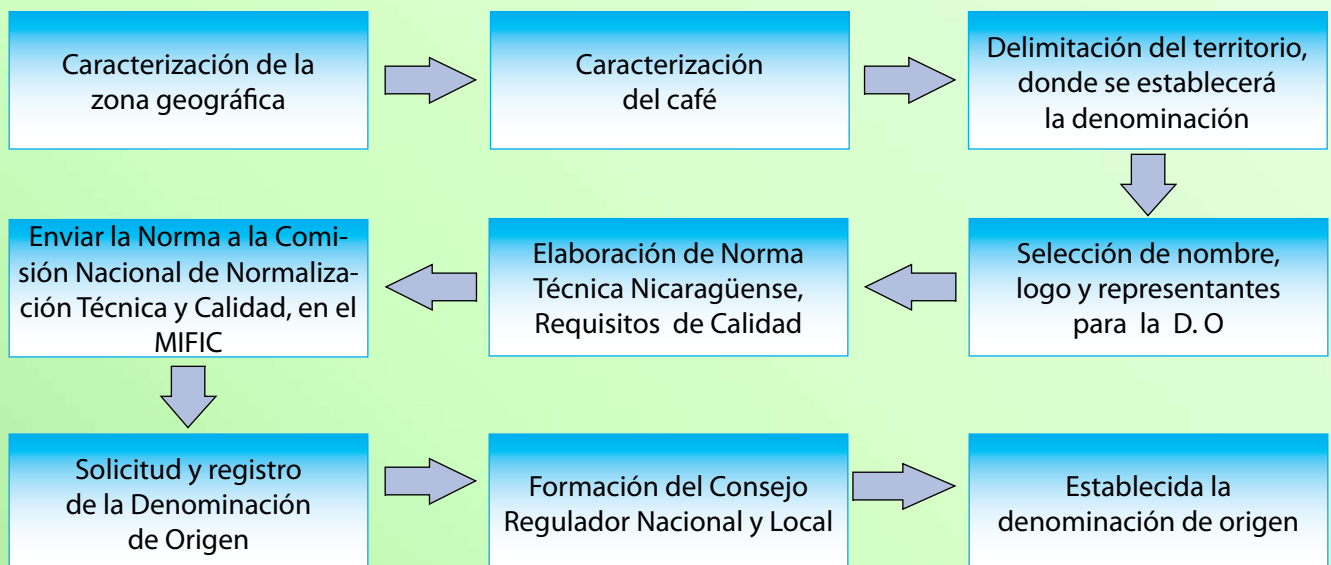


Figura: Proceso para la obtención de la denominación de origen

RESULTADOS

En el municipio de San Rafael del Norte, se reflejó una gran influencia de las cooperativas que acogen a los productores, brindan asistencia técnica, créditos para la compra de insumos, equipos, herramientas y les compran el café al momento de la cosecha.

La variedad predominante en San Rafael del Norte es caturra, el 97% de los productores señalan que es la variedad que usa para producir, lo que se debe a que es una planta de porte bajo, variedad de producción precoz, su adaptación a distancias de siembra menores y su alta producción ya que es capaz de producir hasta 5 kg de granos de café por planta (UNICAFE 2001). La variedad caturra prevalece por su adecuación a las condiciones de medios limitados de producción y ciertas restricciones del ambiente, como son la baja fertilidad de los suelos y presencia de sequías temporales (MAGFOR 2004).

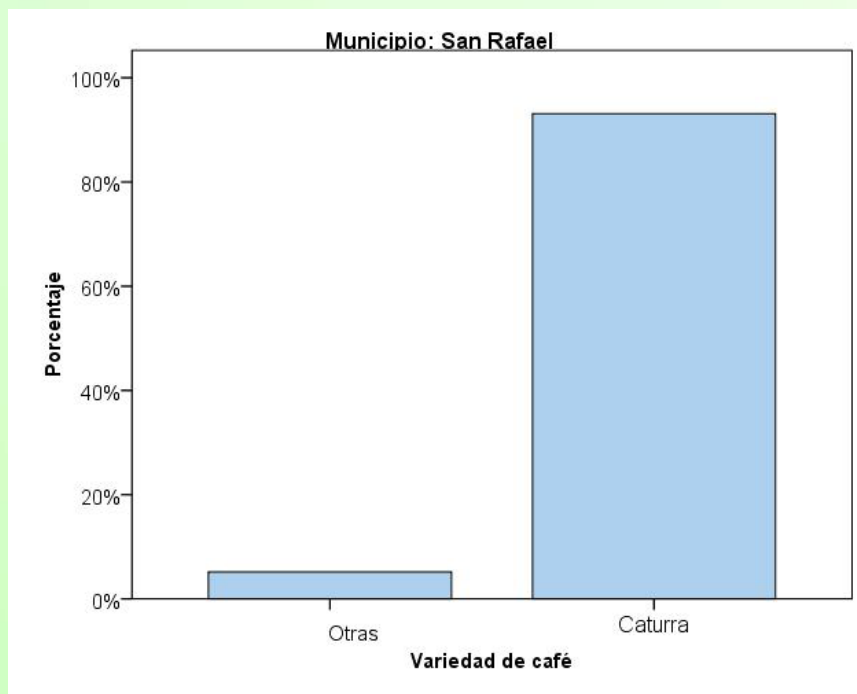


Gráfico: Variedades reportadas en la zona de estudio

En el gráfico de calidades de café, se puede observar que el 82% de las muestras de café de San Rafael del Norte enviadas al proceso de catación resultaron clasificadas como muestras de café premio, café con puntaje general de 80-84 puntos de una escala de 0-100 puntos.

El 7% de las muestras obtuvieron calidad de especialidad, café con puntaje general de 84-89, además el 9% de las muestras tienen calidad buena, café con puntaje general de 74-79 puntos.

Es importante mencionar que además de esto, el 2% de las muestras no poseen calidad, es decir que sólo se les puede pagar como café convencional o como lo clasifica la Specialty Coffee Association of America (SCAA) café abajo del grado, café con puntaje general de 50-60 puntos.

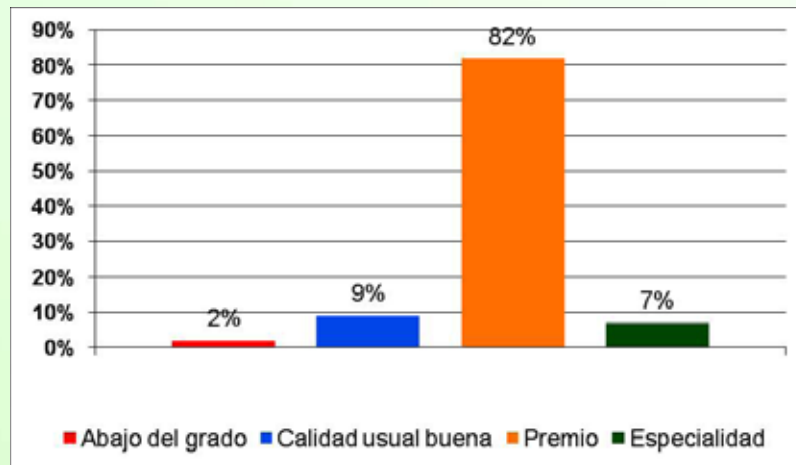


Gráfico: Calidades del café que se está produciendo en San Rafael del Norte

Las primeras dos calidades (Premio y Excelencia), son la base de calidad del café que compran las transnacionales como Starbucks, quienes compran a las casas comerciales o exportadoras el café oro, en base a las características físicas y organolépticas que éste posee.

En la comparación de los atributos sensoriales de calidad entre las calificaciones de las muestras procedentes de Dipilto y San Rafael del Norte, se encontró diferencia estadística en el atributo acidez. Las muestras procedentes de San Rafael del Norte poseen una acidez más baja que las procedentes de Dipilto, esto se puede observar en la siguiente figura.

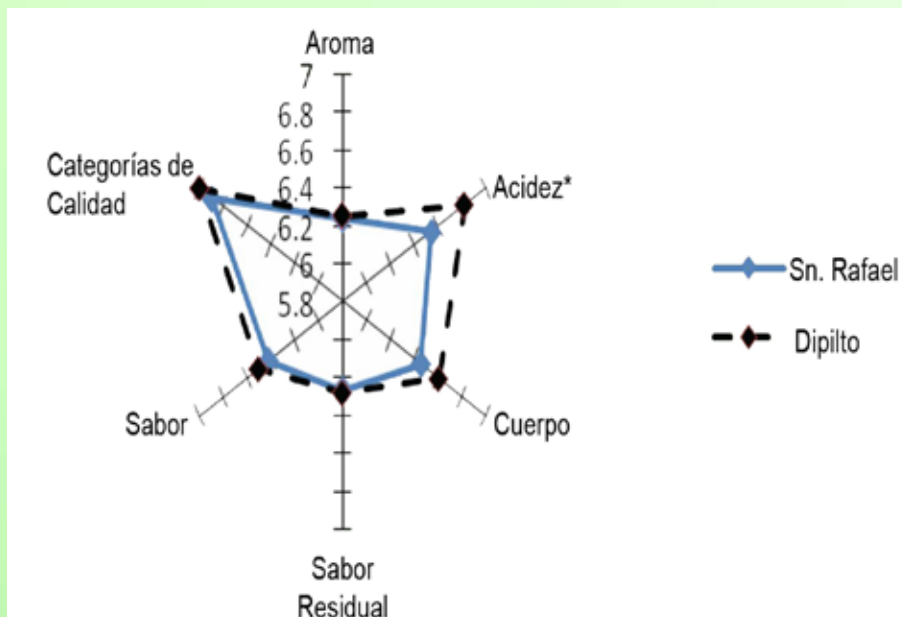


Figura: Comparación de los atributos organolépticos de las muestras procedentes de San Rafael y Dipilto

En la delimitación del territorio para la denominación de origen, ésta coincidió con la delimitación geográfica del municipio de San Rafael del Norte, como se puede ver en el siguiente mapa.

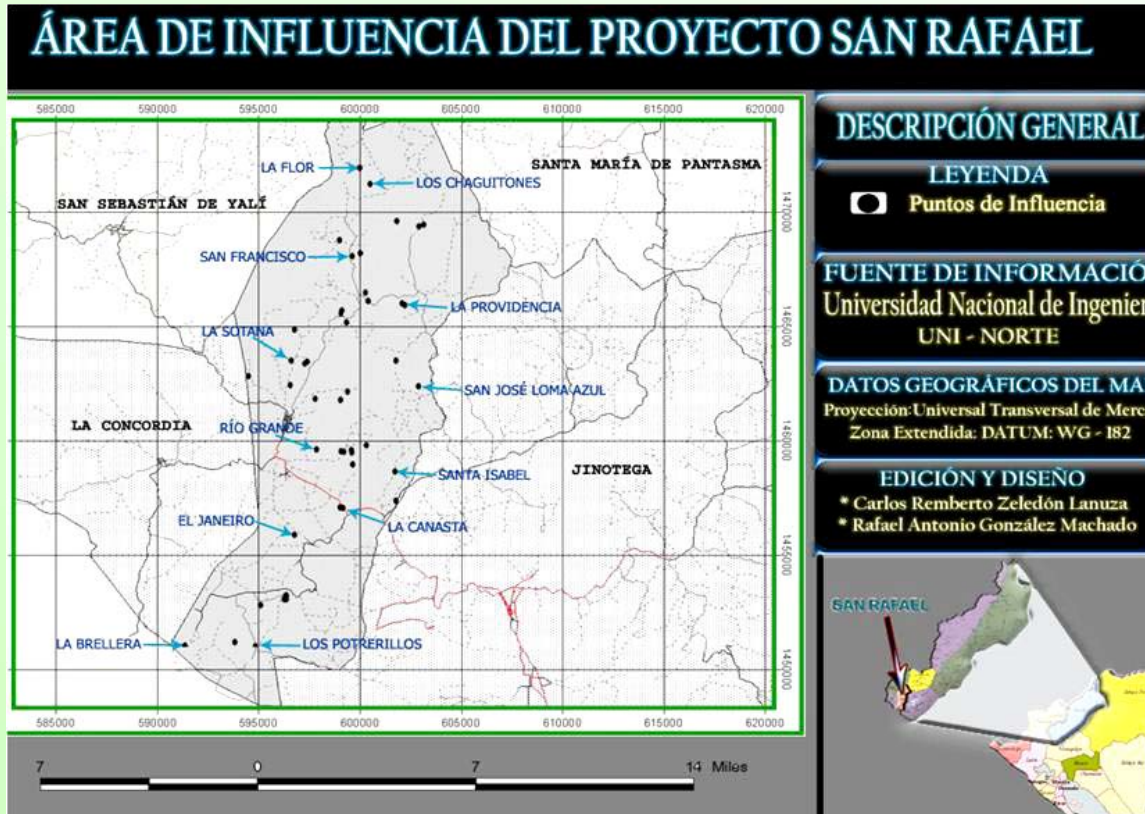


Figura: Delimitación del territorio para la Denominación de Origen de San Rafael del Norte

En talleres realizados con los productores de las cooperativas Tepeyac y Flor de Pino de San Rafael del Norte, se logró el interés y apoyo en el proceso de la D.O por la trascendencia en la comercialización del café.



Fotos: Reunión y taller con representantes y productores de San Rafael del Norte

Se elaboró borrador de Norma Técnica Nicaragüense, Requisitos mínimos de calidad e inocuidad para el café de denominación de origen “Loma Azul”, San Rafael del Norte. El beneficiario directo cooperativa UCOSEMUN la lleva al MIFIC, para determinar si ésta tiene fundamento y razón de ser. Luego el MIFIC y Ministerio del Ambiente y Recursos Naturales (MARENA) coordinan la formación del comité de café, quienes revisan el anteproyecto de norma y le dan el visto bueno. Luego se envía a consulta pública, durante 60 días para recibir comentarios. Los comentarios son analizados por el comité, quien emite una repuesta y revisa su validación. Luego, se debe enviar nuevamente la Norma a proceso de aprobación por la Comisión Nacional de Normalización Técnica y de Calidad. Al culminar el proceso, se certifica, publica en la gaceta y es una Norma Nacional. Una vez aprobada la Norma, se procederá a la solicitud y registro de la Denominación de Origen ante el MIFIC.

En el componente organizativo se debe conformar el Consejo Regulador Provisional y Consejos Reguladores Locales. Su función principal es la de proteger y controlar la calidad del café que actualmente se comercializa, promover su cultivo y consolidarlo e incluso ampliar los mercados ya existentes y realizar la preinscripción de productores, intermediarios y exportadores. Los productores una vez inscritos deben cumplir con la norma técnica establecida por la denominación de origen.

CONCLUSIONES

Se logró detectar las diferencias entre el café de San Rafael del Norte y Dipilto, tanto en condiciones geográficas como en el café producido en cada zona cafetalera de Nicaragua, estableciéndose como uno de estos parámetros la altitud, lo que incide en la acidez del café.

Se elaboró la Norma Técnica Nicaragüense, donde se establecen los requisitos mínimos de calidad e inocuidad para el café de denominación de origen “Loma Azul” San Rafael del Norte. Se iniciaron los trámites ante el MIFIC para su aprobación y posterior registro de la D. O.

Se cuenta con la información para establecer la Denominación de Origen en Dipilto, tomando como referencia esta primera experiencia de Denominación de Origen del municipio del café de San Rafael del Norte, en Nicaragua.

Se estableció una metodología que permite poder aplicarla en otros lugares de Nicaragua donde quiera protegerse el café de una zona y obtener los beneficios económicos.

BIBLIOGRAFÍA

- Avelino Jacque. 2006. Indicaciones Geográficas y Denominaciones de Origen: Algunos Fundamentos y Metodologías con ejemplos de Costa Rica sobre café. Editorama, S.A. San José, Costa Rica.
- APROMAIZ. 2004 El proceso de obtención de la Denominación de Origen del maíz Blanco gigante cusco. Perú.
- Pohlan Jurgen . 2006. El cafetal del futuro, realidades y visiones. Brasil.
- MAGFOR, 2004. Estrategia para la reconversión y la diversificación competitiva de la caficultura en Nicaragua. 45-60 p
- MIFIC. Ley de marcas y otros signos distintivos y su reglamento. Ley No. 389 de la Asamblea Nacional de la República de Nicaragua y Decreto 83-2001 del Presidente de la República.
- SOPPEXCCA.2007. Unión de Cooperativas Agropecuarias. Guía de mercado de café de Estados Unidos. TransFair.