

Junio de 2007

EXPORTACIÓN DE CAFÉ PROCESADO PROCEDIMIENTO

Introducción

En uso de las atribuciones que le confiere la ley 09 de 1991 y el decreto 1173 del mismo año, el Comité Nacional de Cafeteros dictó y reglamentó la exportación de café tostado, molido o en grano, mediante la Resolución No. 1/91/V/30, la cual fue ampliada y/o modificada según resoluciones Nos. 1/92/II/26; 1/98/1/19, 2/98/II/2 y 1/99.

En ella se encarga a la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia, entre otros, para controlar la calidad de la materia prima y del producto terminado en fábrica, bodegas, puertos y canales de distribución.

En concordancia con lo anteriormente expuesto, la Oficina de Calidad de Café de Almacafé S.A., designada por la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia para establecer mecanismos y adoptar medidas para preservar la calidad del café en la comercialización externa e interna, implementó los procedimientos y metodologías para este fin, los cuales se describen en detalle a continuación:

Alcance y campo de aplicación

Este documento pretende dar mayor claridad a los interesados en la actividad exportadora de Café T&M, en cuanto a los procedimientos a seguir en la exportación normal de un lote de Café.

Su aplicación es para café tostado y/o molido de exportación.

Se entiende como exportación de café, todo lote de este material que sale del territorio nacional por cualquier puerto terrestre, marítimo, aéreo e incluye las exportaciones a zonas francas (In bond /muelles internacionales de puerto y aeropuertos).

Procedimiento

Requisitos

El exportador debe estar registrado como exportador de café procesado y **la planta procesadora del café** estar autorizada para procesar café con destino a la exportación, todo ello ante la Federación Nacional de Cafeteros de Colombia – F.N.C.-

Registro del compromiso

Este es el primer paso en la exportación de Café el cual debe realizar a través del sistema de tienda en línea que la Federación a puesto a disposición de los Exportadores y Compradores de Café Colombiano.

El exportador debe ingresar a la dirección <http://sales.cafedecolombia.com> registrar su usuario y password que previamente le ha asignado la División de Comercialización y hacer el respectivo registro de anuncio de ventas. Una vez realizado el anuncio debe hacer la asignación de cliente a través del mismo sistema (allocation), registro importante para obtener el número de revisión (que también se obtiene a través del sistema en línea) y posterior guía de transito. Una vez asignado el cliente, éste debe hacer el cruce de ventas o confirmación de la compra, con el usuario y password que le ha sido asignado por la División de Comercialización, de esta confirmación se genera el número de pedido de venta.

Materia prima

En primera instancia, la materia prima por emplear para la producción de café tostado, molido o en grano, depende del tipo de mercado al cual va a ser exportado, pudiendo ser adquirida a cualquier exportador o trillador de café en el mercado nacional, así:

Tipo de mercado

Mercado tradicional:* cuando la exportación va dirigida a aquellos países compradores de café verde fresco colombiano, el café verde en almendra materia prima deberá obligatoriamente ser del tipo **EXCELSO .

**Mercado no tradicional:* cuando la exportación va dirigida a todos aquellos países o mercados que no son compradores de café verde fresco colombiano, el café verde en almendra podrá ser un subproducto como consumo. La proporción y contenido de granos defectuosos (pasilla) lo definirá la División Comercial de un plan de comercialización que el exportador envíe a esta División.

**Mercado Especial:* Hace referencia a la exportación de cafés procesados saborizados o aromatizados elaborados en el territorio nacional con café colombiano (Resolución del Comité Nacional de Cafeteros de Colombia No.2 de febrero 2 de 1998).

En cuanto a la humedad, aspecto y prueba de taza, deberá estar en todo acorde con las normas mínimas de calidad exigidas para un café verde de exportación.

Muestreo de materia prima

La materia prima se muestreará, de manera aleatoria y a libre albedrío de los funcionarios de la Oficina de Calidad de Café –ALMACAFE S.A.-, en el sitio de procesamiento del café – tostadora- ante solicitud escrita del exportador en donde se indique :

Ubicación

Número del compromiso

Cantidad de café (kilogramos ó sacos)

País a donde se exportará el producto final

Kilogramos de producto final a ser exportados

Un lote de materia prima puede estar compuesto de dos (2) o más fracciones, en el caso de café verde como subproductos, debiéndose proceder de manera independiente para cada sub muestra y, por consiguiente, dar concepto igualmente independiente.

Criterios de decisión materia prima

Con base en los resultados obtenidos en los análisis de calidad se toma la decisión de aceptación o cuestionamiento del lote o fracciones del mismo (en el caso de la utilización de varios subproductos para producir un solo producto final). El cuestionamiento cumple las siguientes etapas:

- a. Siempre se revisará y cursará concepto por el total de sacos o kilos del lote o fracción del mismo (caso subproductos).
- b. En caso de rechazo, el exportador corregirá los motivos del rechazo y presentará nuevamente el lote para su evaluación.

La aceptación en el empleo de la materia prima evaluada no significa aceptación del producto terminado; sino lo que se pretende es dar mayor garantía, tanto al exportador como a Café de Colombia, que el producto ya elaborado este acorde con los estándares de calidad del Café de exportación.

Vigencia del concepto

En el evento de tomar la decisión de aceptación del lote o fracción del mismo (caso subproductos), ella tendrá vigencia de hasta un (1) mes calendario a partir de la fecha de muestreo, tiempo después del cual, si no ha sido procesado el café, se deberá comenzar nuevamente el proceso de decisión de aceptación o rechazo desde la toma de la muestra.

Nota: El concepto se emitirá verbalmente a menos que haya solicitud formal de parte del exportador

Procesamiento de la materia prima

Una vez dado el visto bueno para el empleo de la materia prima presentada, el exportador procesará el Café.

Producto terminado

Se refiere al producto final de la torrefacción y/o molienda del café verde materia prima, que se encuentra empacado, por lo menos, en su recipiente individual (recipiente primario), que son las unidades de muestra a emplear en la inspección.

Puntos de control

El control y la evaluación de calidad al café tostado, molido o en grano se realizarán con base en las muestras tomadas en un lugar geográficamente

determinado, una vez se halle completamente producido el lote. La revisión del producto final se dará en el puerto de salida del territorio colombiano, de acuerdo a indicación del exportador quien informará de manera escrita el puerto de salida correspondiente, la presentación – marcas y contramarcas, tostado y/o molido en cajas de 250 gr, 500 gr, etc, el número de unidades, el peso neto, el país de destino.

Entiéndase por puerto de salida del territorio colombiano como el punto desde donde el producto se embarca definitivamente: llámese despachado en contenedor con sus precintos (puerto seco), embalado en el aeropuerto con destino final directo, puerto marítimo, sitio de frontera, in bond, etc. En ese sitio geográfico se tomará las muestras respectivas y se dará el concepto de calidad del producto terminado.

El muestreo se coordinara con el exportador ó su representante.

Tamaño de muestra

El plan de muestreo a obtenerse es el denominado “muestreo simple” o “muestra única con rechazo”. En este tipo de muestreo se obtiene una sola muestra y sobre esta se determina la aceptabilidad o rechazo del lote. En los casos de rechazo, se obtendrá una segunda muestra con el fin de validar el concepto inicial.

Nota: La validación del concepto de rechazo será realizado por la Oficina Principal de Calidad de Café en Bogotá, únicamente.

A menos que los datos sobre la calidad del producto aconsejen otra cosa, en principio se empleará el tipo de inspección “reducido”. El tamaño de la muestra depende del número de unidades individuales (primarias) que componen el lote, las cuales se relacionan entre si de la siguiente manera:

NUMERO DE UNIDADES PRIMARIAS DEL LOTE	NUMERO DE MUESTRAS A SER SELECCIONADAS
MENOS DE 150	2
151 A 500	$0,0057 * L + 2,1$
501 A 1200	$0,0043 * L + 2,8$
1201 A 3200	$0,0025 * L + 5,0$
3201 A 10000	$0,001 * L + 9,7$
10001 A 35000	$0,0005 * L + 15,2$
35001 A 150000	$0,0002 * L + 26,5$
150001 A 500000	$0,00009 * L + 37,1$
MAS DE 500000	125

Donde: L = Número de unidades primarias que componen el lote

En el caso que el recipiente primario del lote tenga un peso superior a 1,5 kilogramos, de cada una de las muestras a obtener se extraerá una submuestra no inferior a 300 gramos.

Fuente: Tablas Militar Standard 105D

EJEMPLO:

En un contenedor se cargan las siguientes cantidades de café T&M:

REFERENCIA	UNIDADES
REF 1	120
REF2	500
REF3	800
REF4	1300
TOTAL	2720

Cada referencia puede tener unidades de peso diferentes.

Con base en el número total de unidades que componen el lote (2720 unid.), se calcula de la tabla anexa, el número de muestras a tomar para el control de calidad:

Para un lote entre 1201 a 3200 unidades se aplica:

$$0,0025 * L + 5,0 \quad (\text{tabla anexa})$$

Siendo L = 2720, el resultado es: 11.75 (que se aproxima a 12).

Luego, el número de muestras a ser tomado es de 12 unidades.

De cada referencia se extraen muestras, de acuerdo a la proporción de cada una de las mismas en el lote (ponderación).

Aspectos administrativos

El lote debe estar físicamente diferenciado por calidad y el muestreo debe coordinarse con el productor de tal manera que se evite al máximo el deterioro de cajas, empaques y embalajes.

Desde el punto de vista de calidad, no hay exigencia en cuanto al rotulado del lote y/o las unidades del mismo, salvo recordar que el uso del logotipo de "Café de Colombia" requiere de autorización expresa de la División de Propiedad

Intelectual de la FNC. Adicionalmente, este logotipo no puede ser empleado en ningún tipo de café saborizado o aromatizado.. En general, el rotulado debe estar acorde con la legislación del país importador más que exigencias de carácter nacional.

Criterios de decisión

Con base en los resultados obtenidos de los análisis de calidad se toma la decisión de aceptación o cuestionamiento del lote, o fracción en el evento de varias contramarcas y presentaciones de un lote, caso en que se tendrá que emitir concepto por contramarca y/o presentación.

En el caso de cuestionamiento de un lote, o fracción, se cumplirán las siguientes etapas:

-Se emitirá concepto de cuestionamiento si al menos una de las características de calidad se encuentra fuera de especificaciones.

-Se tomará una nueva muestra del lote o fracción cuestionada y se enviará en su totalidad (100%) a la Oficina de Calidad de Café -Principal- para su concepto definitivo y final.

Otras consideraciones para la toma de decisión

Fuera de las características intrínsecas del producto terminado (Café tostado y/o Molido), que son de rigurosa evaluación (% humedad, análisis sensorial), previa a la exportación de un lote específico de café y para dar cumplimiento a lo estipulado por el Comité Nacional de Cafeteros de Colombia en cuanto a la estabilidad del producto para conservar sus características originales en el caso de la exportación y comercialización al consumidor directo, ó a granel, el parámetro a tener presente es la Barrera a agentes externos que nos brinde el material de empaque. Para ello, se sugieren los siguientes valores, como máximo, para cualquier tipo de empaque flexible multicapa, con lámina metálica ò metalizado dentro de su estructura:

Rata de transmisión de Vapor de agua (WVTR)	$\leq 0,2 \text{ g/m}^2/24 \text{ hr}$
Rata de transmisión de Oxígeno (O_2 GTR)	$\leq 36 \text{ c.c./m}^2/24 \text{ hr}$

Medidos según normas técnicas ASTM F 1249-90 y D-3985.

En cualquier evento, se puede empacar el café a exportar al vacío, con válvula desgasificadora unidireccional ó con atmósferas modificadas, independientemente de si es tostado ó molido.

Otros tipos de empaque, rígidos, deben ser evaluados de manera particular para cada caso.

La validación del material de empaque se hará una vez al año ó cuando se haya cambiado el mismo. En este evento, se envía una ficha técnica con las características del nuevo material en los términos de los valores antes mencionados, junto con una muestra del empaque correspondiente.

Vigencia del concepto

En el evento de aceptación del lote o fracción, el concepto de calidad tendrá vigencia de hasta un (1) mes a partir de la fecha de muestreo, tiempo después del cual si no ha sido exportado el café, se deberá tomar una muestra control del lote, acorde con un plan de muestreo especial, así:

Tamaño del lote (unidades primarias)	Muestras a seleccionar
Menos de 1.200	6
1.201 a 3.200	12
3.201 a 10.000	16
10.00a a 35.000	16
35.000 a 150.000	32
Más de 150.000	32

Trámites de exportación

En el caso de las exportaciones por puerto aéreo ó puerto seco, mientras se realizan los trámites de concepto de calidad, el exportador puede adelantar lo pertinente a la información a suministrar al ALMACAFE correspondiente de la ciudad para realizar los trámites pertinentes al pago de impuestos y demás. Situación similar se aplica para las exportaciones a zonas francas

En el caso de exportaciones por puerto marítimo y frontera, los trámites de exportación seguirán el trámite pertinente de cualquier exportación de café verde en almendra.

Información

Cualquier información complementaria ó aclaración con respecto a este procedimiento puede solicitarla a través de los Laboratorios de Calidad de Café de los ALMACAFE ubicados en todo el país, de los Laboratorios de Calidad de café ubicados en los puertos marítimos de exportación colombiano, de la Oficina de Calidad de Café de ALMACAFE en Bogotá D.C. ó de la División Comercial de la FNC. en Bogotá D.C.